

Salat		Vorspeise	Hauptgang
<b>Marktfrischer Blattsalat</b>	V	13.00	20.00
Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing			
<b>Nüsslisalat mit Bauernspeck</b>		15.00	25.00
Croûtons   Ei   Prosecco-Hausdressing			
<b><u>Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u></b>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
<b>Kräftige Rinds Bouillon</b>	12.00
Schnittlauch   Flädli	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
<b>Rindshufttatar "Ö"</b>	23.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b>	18.00	31.00
gepickelter Senf   schwarzer Sesam   Brotchip		
<b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b>	17.00	27.00
Weinbergsschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		

Hausgemachte Pasta & Risotto	Vorspeise	Hauptgang	
<b>Ravioli al Brasato "Ö"</b>	21.00	29.00	
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato   Nussbutter			
<b>Tagliatelle al Parmigiano</b>	V	21.00	26.00
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne			
<b>Steinpilz Risotto</b>	V	25.00	33.00
Champagner   Morteratscher Stein			

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Hauptgang</b>	
<b>Pochiertes Lachsfilet</b> Weissweinsauce   frischer Blattspinat   Wildreis		37.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln	17.00	34.00
<b>Moules provençales</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch   Rosmarin Cherry Tomaten	18.00	35.00
<b>Klassiker</b>	<b>Hauptgang</b>	
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> Australisches Rindsentrecôte (200g)   Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		51.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti		39.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti		37.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Brie de Meaux   Limmattaler Rohschinken   grüne Coco-Bohnen Bratkartoffeln		41.00
<b>Rindsfiletstreifen «Stroganoff»</b> Paprikarahmsauce   Butternudeln   Essiggurken   Sauerrahm		51.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis oder Gemüse. Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00		

## Desserts

<b>Tagesdesserts</b>	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
<b>Tarte Tatin</b>	13.00
karamellisierte, gestürzte lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé   Schlagrahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>	12.00
Vanilleglacé   Meringue   Schlagrahm   Vermicelles	
<b>Hallenstadion Brick</b>	13.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse, Biskuit und Himbeergelée	

## Hausgemachte Glacé & Sorbet

<b>Glacé</b>	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Doppelrahm-Meringue	
<b>Sorbets</b>	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka   Limoncello   Grand Marnier	3.00

Käse	60g	100g
<b>Zürcher Käsevariation</b>	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation		
Brunnenkresse-Pesto   karamellierte Haselnüsse   Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein	10cl
Muscat Château l'Ermitage	10.00