

<b>Salat</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
--------------	--	------------------	------------------

<b>Markfrischer Blattsalat</b>	V	13.00	20.00
Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing			

<b>Mini-Lattichsalat</b>		15.00	26.00
Gepickelte Radieschen   Zwiebel-Sprossen   Walnuss-Dressing			

**Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:**

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing oder Ceasar-Dressing

<b>Suppe</b>	<b>Vorspeise</b>
--------------	------------------

<b>Grüne Gazpacho</b>	14.00
Tamarillo-Mozzarella-Spiess	

<b>kleine &amp; feine Köstlichkeiten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
--	------------------	------------------

<b>Rindshuftatar "Ö"</b>	26.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		

<b>Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken</b>	+5.00	
--	-------	--

<b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b>	19.00	29.00
Weinbergschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		

<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b>	19.00	33.00
gepickelter Senf   schwarzer Sesam   Brot Chip		

<b>Hausgemachte Pasta &amp; Vegetarisch</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
---	------------------	------------------

<b>Ravioli al Brasato "Ö"</b>	21.00	33.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato   Nussbutter		

<b>Tagliatelle al Parmigiana</b>	V	21.00	26.00
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne			

<b>Basilikum-Risotto</b>	V	23.00	32.00
Dörrotomaten   mariniertes Mozzarella   Parmesan			

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Auf der Haut sautiertes Lachsfilet</b> marinierte Gurken   Buttermilch-Kräutersud   Venere-Reis		37.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
<b>Moules provençales</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch Rosmarin   Cherry Tomaten   Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
<b>Klassiker</b>	<b>Hauptgang</b>	
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> Australisches Rindsentrecôte (200g)   mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln		53.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti		42.00
<b>Geschnetzte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti		37.00
<b>Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse   Bauernschinken Streichholzkartoffeln   Züri-Rüebli mit Schnittlauch		47.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Risotto, Venere-Reis 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>	15.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanille Glacé   Schlagrahm	
<b>Grand-Marnier-Parfait</b>	15.00
Mandel-Krokant   marinierte Beeren   Schlagrahm	

## Hausgemachte Glacé & Sorbet

<b>Glacé</b>	<b>Sorbet</b>	4.90 / Kugel
Vanille	Zitrone-Limette	
Schokolade	Blutorange	
Sauerrahm	Passionsfrucht	
mit Rahm		1.50
zusätzlich Wodka   Limoncello   Grand Marnier		5.00

## Käse

**60g**
**100g**

<b>Zürcher Käsevariation</b>	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa Trauben-Gelée   karamellierte Haselnüsse   Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot		

## Süsswein

**1 dl**
**3.7 dl**

<b>Château Doisy-Védrières, 2020</b>	20.50	62.00
Produzent: Château Doisy-Védrières, Sauternes-France Traubensorten: Sémillon, Muscadelle		

## Spirituosen

**Vol.%**
**2 cl**

### Grappa

Grappa la Musa, Amarone, Berta	40	11.00
Grappa Elisi, Berta	43	11.00
Grappa di Barolo, Marolo	50	12.00

### Swiss Premium Destillate von URS HECHT Schweizer Brenner des Jahres

Vieille Williams im Barrique	40	14.00
Vieille Prune im Barrique	40	14.00
Vieille Abricot im Barrique	40	16.00

## Likör

**Vol.%**
**4 cl**

Limoncello	25	8.00
Amaretto Disaronno	28	9.00
Baileys Original Irish Cream Likör	17	8.50
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	40	12.00

**In unserer Barkarte finden Sie weitere Spirituosen und Cocktails.**