

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Markfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	V	13.00	20.00
Spinatsalat rote Zwiebel-Vinaigrette Ei Croûtons		15.00	21.00
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u> Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Bärlauchcrèmesuppe Rohschinken-Crumble Traubengelée Schlagrahm	14.00

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "Ö" à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln	26.00	37.00
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	19.00	29.00
Ceviche vom Wolfsbarsch gepickelter Senf schwarzer Sesam Brot Chip	19.00	33.00

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang	
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter	21.00	29.00	
Tagliatelle al Parmigiano Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne	V	21.00	26.00
Sämiges Ebly-Risotto grüner Gemüsegarten mit Sprossen überbackener Ricotta Sbrinz	V	25.00	32.00

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet mit Soja-Lack wilder Broccoli Venere-Reis		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherry Tomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00

Klassiker	Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln	53.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti	42.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti	37.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Pommery Senf Meerrettich-Espuma Kartoffelkrapfen Gemüse Brunoise	38.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?

Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Venere Reis, Ebly-Risotto,
Kartoffelkrapfen oder Gemüse

Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	15.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanille Glacé Schlagrahm	
Hallenstadion Brick	15.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine Süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse Biskuit Himbeergelée	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
Sorbets	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier	3.00

Käse	60g	100g
Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa Trauben-Gelee karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		