

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

Suppe	Vorspeise
<b>Bärlauchcrèmesuppe</b> Rohschinken-Crumble   Traubengelée   Schlagrahm	14.00

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

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

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Auf der Haut sautiertes Lachsfilet mit Soja-Lack</b> wilder Broccoli   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>Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Pommery Senf</b> 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

<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>Hallenstadion Brick</b>	15.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine Süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse Biskuit   Himbeergelée	

## Hausgemachte Glacé & Sorbet

<b>Glacé</b>	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
<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 Grappa Trauben-Gelee   karamellierte Haselnüsse   Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		