

Winter



Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Schweizer Wasserbüffel-Tatar mit paniertem Eigelb Schnittlauch Schalotten Toast und Butter	26.00
Kalbssteak an Morelrahmsauce Nudeln Vichy-Karotten	56.00
Auf der Haut sautiertes Saiblingsfilet Beurre blanc Sauce Kartoffel-Meerrettich-Stampf karamellisierte Äpfel	39.00

Unsere Dessertempfehlung

Zwetschgengratin Vanilleglacé Butterstreusel	14.00
--	-------

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Weisswein

Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023 Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Chardonnay	9.00	53.00
--	------	-------

Rotweine

«1923», Selektion der Familie Wüger, Jumilla/Spanien, 2021 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	52.00
---	------	-------

Château de Barbe Blanche AC, Saint-Émilion/Frankreich, 2021

Produzent: Château de Barbe Blanche Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10.50	61.00
--	-------	-------



RESTAURANTBAR

Salat	Vorspeise	Hauptgang
-------	-----------	-----------

Marktfrischer Blattsalat V 13.00 20.00

Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Nüsslisalat 15.00

Ei | Bauernspeck | Croûtons | Prosecco-Hausdressing

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing

Suppe	Vorspeise
-------	-----------

Pastinaken-Crème suppe 14.00

Randen-Tatar | Cashew-Nüsse

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
-------------------------------	-----------	-----------

Rindshufttatar "Ö" 26.00 37.00

à la minute gehackt und zubereitet | Brioche-Toast und Butter
anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln

Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken +5.00

Escargots 6 Stk. / 12 Stk. 19.00 29.00

Weinbergschnecken im Caquelon | Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"

Ceviche vom Wolfsbarsch 19.00 33.00

gepickelter Senf | schwarzer Sesam | Brot Chip

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang
----------------------------------	-----------	-----------

Ravioli al Brasato "Ö" 21.00 33.00

gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato | Nussbutter

Tagliatelle al Parmigiana V 21.00 26.00

Parmesan-Rahmsauce | frischer Blattspinat | Pinienkerne

Steinpilz-Risotto V 21.00 27.00

Weissweinrisotto | Steinpilze | Belper Knolle | Babyspinat

Wirzwickel paniert und frittiert V 21.00 33.00

gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse | Trüffel-Milch-Sud

sautierte Pilze | Kräuteröl



Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Sautiertes Lachsfilet Kräuterkruste Weissweinrisotto Zucchetti-Spaghetti		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
Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Buterrösti	42.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Buterrösti	37.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang? Buterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinrisotto oder Gemüse Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00	



RESTAURANTBAR

Desserts

Tagesdesserts 5.50

Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten

Tarte Tatin 15.00

karamellisierter, gestürzter lauwarm Apfelkuchen
Vanille Glacé | Schlagrahm

Crème brûlée 12.00

mit Rohrzucker karamellisiert | Beeren-Garnitur

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	Sorbet	4.90 / Kugel
--------------	---------------	--------------

Vanille	Zitrone-Limette
Schokolade	Blutorange
Sauerrahm	Passionsfrucht

mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier	5.00

Käse	60g	100g
------	-----	------

Zürcher Käsevariation 12.00 18.00

Assortierte Zürcher Käsevariation
Grappa-Trauben-Gelée | karamellisierte Haselnüsse | Schalotten-Confit
hausgemachtes Früchtebrot

Süßwein	1 dl	3.7 dl
---------	------	--------

Château Doisy-Védrines, 2020 21.50 64.00

Produzent: Château Doisy-Védrines, 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	17.00

Likör	Vol.%	4 cl
-------	-------	------

Limoncello	25	9.00
Amaretto Disaronno	28	10.00
Baileys Original Irish Cream Likör	17	10.00
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	40	12.00

In unserer Barkarte finden Sie weitere Spirituosen und Cocktails.