



Moules & Frites – Festival

Vorspeise	CHF 19.00
Hauptgang	CHF 38.00

Unser Highlight – Dynamite Baked Mussels

Grünschalmuscheln überbacken | Sriracha-Mayonnaise | Pankomehl | Sojasauce
Frühlingszwiebeln

Moules marinières

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie

Moules livornese

Miesmuscheln im Weissweinsud | Oliven | Kapern | Tomatensauce

Moules provençales

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Knoblauch | Rosmarin | Cherry Tomaten

Moules Cajun

Miesmuscheln im Weissweinsud | Cajun-Gewürz | Speck | Wurzelgemüse | Crème fraîche

Moules St. Petersburg

Miesmuscheln in Weissweinsud | Butter | Knoblauch | Zitronensaft

Moules Elsas

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gemüsebrunoise | Speck | rote Zwiebeln

Moules Dijon

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijonsenf | Estragon

Moules Grenoble

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitronenfilets | Kapern

Moules Franschhoek

Miesmuscheln in Rahmsauce | Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Weisswein | Paniermehl

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Weisswein:

Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023

9.00

53.00

Produzent: Cascina Castlèt

Traubensorte: Chardonnay

Roséwein:

Nobler Rosé, Zürich/Schweiz, 2023

9.50

57.00

Produzent: Nadine Saxer

Traubensorte: Pinot Noir

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

Marktfrischer Blattsalat

Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing



13.00

20.00

Kopfsalatherzen

Radieschen-Vinaigrette | Croûtons | Schnittlauch



13.00

20.00

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing, Radieschen-Vinaigrette

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

Zürcher Weissweinsuppe

Schlagrahm | Brioche-Chips | Verjus | Trauben



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

Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken

26.00

37.00

+5.00

Escargots 6 Stk. / 12 Stk.

Weinbergschnecken im Caquelon | Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"

19.00

29.00

Ceviche vom Wolfsbarsch

gepickelter Senf | schwarzer Sesam | Brotchip

19.00

33.00

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

Ravioli al Brasato "Ö"

gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato | Nussbutter

21.00

33.00

Steinpilz-Risotto

Weissweinrisotto | Steinpilze | Belper Knolle | Babyspinat



21.00

27.00

Hausgemachte Tagliolini

Trüffelrahmsauce | schwarzer Trüffel



21.00

32.00

Gebratenes Blumenkohl-Steak

 Cashewpüree | Tahini-Sauce | Granatapfelkerne
Quinoa | Rucola


30.00

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Quinoa Broccoli Randen Sauerampfer-Sauce		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherrytomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00

Klassiker	Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln	55.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti	44.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti	38.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinsorotto oder Gemüse Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00	

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne unsere kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	15.00
karamellisierte, gestürzte lauwarmer 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 karamellierte Haselnüsse Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein	1 dl	3.75 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 Abricot im Barrique	40	17.00
Äntebüsi Iris	34	12.00

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.

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team