

## Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Kalbsgülzli mit Wachtelei und Kalbs-Tail, dazu dünn aufgeschnittene Kalbszunge</b> Salatgarnitur   Radieschen-Vinaigrette   Sauerteigbrot	19.00	
<b>Sautierte Kalbsmilken</b> Linseneintopf mit Speck und Gemüse sautierte Pilze   Trüffelschaum	21.00	
<b>Kalbsleber Berliner Art</b> Röstzwiebeln   karamellisierte Äpfel   Kartoffel-Mousseline		37.00
<b>Duett von geschmortem Kalbskopfbäggli und gebratenem Kalbsspeck</b> Kartoffel-Mousseline   paniierter Wirzwickel		39.00
<b>Sautierte Kalbsnierli</b> Pommery-Senfsauce   Pilawreis   Dörrbohnen		36.00
<b>Im Ofen gebackene Kalbshaxe</b> Kalbsjus   Sauerkraut   Petersilienkartoffeln		39.00
<b>Kleine Blut- und Leberwust</b> Petersilienkartoffeln   Sauerkraut		32.00

## Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
<b>Weisswein</b> <b>Morges Domaine du Rionzi, Waadt/Schweiz, 2024</b> Produzent: Fam. Delarageaz Traubensorte: Chasselas	8.00	45.00
<b>Rotweine</b> <b>«1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2021</b> Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot <b>Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet</b>	8.50	52.00
<b>Der Besondere, Zürich/ Schweiz, 2022</b> Produzent: Nadine Saxer Traubensorten: Gamaret, Pinot Noir	10.00	60.00

<b>Salat</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Markfrischer Blattsalat</b>	V	13.00	20.00
Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing			
<b>Nüsslisalat</b>		15.00	
Ei   Bauernspeck   Croûtons   Prosecco-Hausdressing			
<b><u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u></b>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing			

<b>Suppe</b>	<b>Vorspeise</b>
<b>Pastinaken-Crèmesuppe</b>	14.00
Randen-Tatar   Cashew-Nüsse	

<b>kleine &amp; feine Köstlichkeiten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Rindshufttatar "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
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne		
<b>Steinpilz-Risotto</b>	V	21.00
Weissweinsrisotto   Steinpilze   Belper Knolle   Brunnenkresse		
<b>Wirzwickel paniert und frittiert</b>	V	33.00
gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse   Trüffel-Milch-Sud sautierte Pilze   Kräuteröl		

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Sautiertes Lachsfilet</b> Kräuterkruste   Weissweinisotto   Zucchini-Spaghetti		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-Rüeblli mit Schnittlauch	47.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinisotto 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>Crème brûlée</b>	12.00
mit Rohrzucker karamellisiert   Beeren-Garnitur	

**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>	21.50	64.00
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	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.**