

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Crèmesuppe vom weissem Spargel Tortellone mit Eierschwämmli und Kräuter-Frischkäse Safran-Crumble	16.00	
Spargel-Variation mit Forelle Roh marinierter Spargel mit Rhabarber-Vinaigrette Crème brûlée mit Rauchforelle im Spargelsud pochiertes Forellen-Filet Senfkörner	26.00	
Schweizer Wasserbüffel-Tatar mit paniertem Eigelb Schnittlauch Schalotten geräucherter Sponge Toast und Butter	26.00	
Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise auf Wunsch mit Bratkartoffeln dazu auf Wunsch mit Limmattaler Rohschinken dazu	24.00	39.50 + 5.00 + 7.00
Sämiges Spargel-Risotto mit grünem Spargel Roh marinierter weisser Spargel Parmesan-Chips Frühlingszwiebeln	23.00	34.00
Spargel-Cordon-Bleu mit Sauce Hollandaise Grüne und weisse Spargeln Panko-Panade Bauernschinken Sternenberger Rezent-Käse La Ratte-Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln		46.00

Unsere Dessertempfehlung

Erdbeer-Mille-feuille Mandelgebäck Buttermilch-Glacé Tahiti-Vanille-Chantilly Mohn-Crumble Rhabarber-Ragout	16.00
--	-------

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Verdejo Palacio de Bornos, Rueda/Spanien, 2023 Produzent: Fam. Bodega Palacio de Bornos Traubensorte: Bodega Palacio de Bornos	7.50	44.00
Rotweine «1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. 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

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Markfrischer Blattsalat	V	13.00	20.00
Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing			
Baby-Leaf-Salat		13.00	
Gepickelte Radieschen Zwiebel-Sprossen Wallnuss-Dressing			
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing oder Wallnuss-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Sellerie-Crèmesuppe	14.00
Gebackener Sellerie Kalamansi Cashewnuss-Püree	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "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		
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
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Randen-Risotto	V	22.00
Säimiges Weissweinrisotto mit Randen-Saft Haselnuss-Pesto Gorgonzola Spinat mit Balsamico mariniert		

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Violettes Süsskartoffel-Püree flambierter Lauch Schnittlauch Beurre Blanc Sauce		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
Weisses Coq au Vin Elsässer Art Speck Perlzwiebeln Champignon Croûtons Schupfnudeln		36.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Violettes Süsskartoffel-Püree, Risotto Schupfnudeln 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

Apfelküchlein 15.00
 Zimt-Zucker | Vanillesauce | Schlagrahm

Hausgemachte Glacé & Sorbet
--

Glacé	Sorbet	4.90 / Kugel
Vanille	Zitrone-Limette	
Schokolade	Blutorange	
Sauerrahm	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-Gelée karamellierte Haselnüsse Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein	1 dl	3.7 dl
-----------------	-------------	---------------

Château Doisy-Védrines, 2020	20.50	62.00
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	16.00

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

Limoncello	25	8.00
Amaretto Disaronno	28	9.00
Baileys Original Irish Cream Likör	17	8.50
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	40	12.00

In unserer Barkarte finden Sie weitere Spirituosen und Cocktails.