

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscrèmesuppe Haselnüsse Crème fraîche Kürbiskernöl Kerbel	15.00	
À la minute gehacktes Rehtatar Brioche Nüsslisalat mit Steinpilzen Schalottenkonfit geräucherte Butter karamellierte Portweifeige	29.00	
Sautierte Rehschnitzel Steinpilzsauce hausgemachte Quark-Spätzli Rotkraut		56.00
Rehpfeffer – überraschend anders Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel Wildsauce mit Blut gebunden Speck Croûtons Silberzwiebeln Champignons Rotkraut hausgemachte Quark-Spätzli		49.00
Damhirsch-Geschnetzeltes, rosa gebraten Laugen-Serviettenknödel Wildrahmsauce Rosenkohl glasierte Maroni		47.00
Vegetarischer Wildteller hausgemachte Quark-Spätzli Rotkraut Rosenkohl glasierte Maroni Steinpilzrahmsauce		35.00

Wir beziehen unser Reh- und Damhirschfleisch aus der Schweiz

Unsere Dessertempfehlung

Mohnparfait mit Mandelgebäck Zwetschgenkompott Zimtcrumble	15.00
--	-------

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Fläscher Meta, Graubünden/Schweiz, 2020 Produzent: von Salis AG Traubensorten: Chardonnay, Viognier	11.00	65.00
Rotwein «1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2023 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
Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing 	13.00	20.00
Nüsslisalat Ei Bauernspeck Croûtons Prosecco-Hausdressing	16.00	
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u> Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing		

Suppe	Vorspeise
Safrancrèmesuppe Kaninchen-Tortelloni Pistazien	15.00

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar «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 +5.00	37.00
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
* Gerne servieren wir unsere Hauptgänge auch zum Teilen. In diesem Fall erlauben wir uns, zwei Vorspeisen zu Verrechnen.		

Pasta, vegetarisch & vegan	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter	21.00	33.00
Hausgemachte Tagliolini Trüffelrahmsauce schwarzer Trüffel 	21.00	32.00
Steinpilzrisotto Lauwarmes getrüffelttes Parmesan-Küchlein 	32.00	37.00
Gebratenes Blumenkohl-Steak Cashewpüree Tahini-Sauce Granatapfelkerne Quinoa Rucola 		30.00

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Kartoffelstroh Pernod-Kräuter-Sauce Lauch		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 Raclette-Käse Bauernschinken Pommes frites Züri-Rübli mit Schnittlauch		47.00
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang? Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Pommes frites, Weissweinrisotto 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 Braulion		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-Védrières, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrières, Sauternes-France Traubensorten: Semillon, 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