

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

<b>Suppe</b>	<b>Vorspeise</b>
<b>Sellerie-Crèmesuppe</b>	14.00
Gebackener Sellerie   Kalamansi   Cashewnuss-Püree	

<b>kleine &amp; feine Köstlichkeiten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Rindshuftatar "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>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	26.00
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne			
<b>Randen-Risotto</b>	V	22.00	32.00
Säimiges Weissweinrisotto mit Randen-Saft   Haselnuss-Pesto Gorgonzola   Spinat mit Balsamico mariniert			

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Auf der Haut sautiertes Lachsfilet</b> Violettes Süsskartoffel-Püree   flambierter Lauch Schnittlauch Beurre Blanc Sauce		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>Geschnetzete 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-Rüebli mit Schnittlauch		47.00
<b>Weisses Coq au Vin Elsässer Art</b> Speck   Perlzwiebeln   Champignon   Croûtons   Schupfnudeln		36.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Violettes Süsskartoffel-Püree, Risotto Schupfnudeln 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>Apfelküchlein</b>	15.00
Zimt-Zucker   Vanillesauce   Schlagrahm	

**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		3.00

**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-Védrines, 2020</b>	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.**