

## Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

---

### Speisen

|                                                                                                                                                                                              | Vorspeise | Hauptgang |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Crèmesuppe vom gerösteten Muskatkürbis</b><br>Kürbiskern-Knäckebrot   Hokkaido-Chili-Ragout<br>Sellerie-Curry-Püree                                                                       | 15.00     |           |
| <b>Hausgemachte Gams-Terrine</b><br>Preiselbeer-Orangen-Gelee   Speckpulver   Haselnuss<br>Friséesalat                                                                                       | 24.00     |           |
| <b>Rehrücken-Médallions im Speckmantel mit Wildjus</b><br>Fondant-Kartoffeln   Feigensenf   Dörrobirnen-Toast<br>im Salzteig gebackener Sellerie mit Haselnuss                               |           | 59.00     |
| <b>Rehpfeffer – überraschend anders</b><br>Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel<br>Wildsauce mit Blut gebunden   Speck   Croûtons   Silberzwiebeln<br>Champignons   Rotkraut   Quark-Spätzli |           | 49.00     |
| <b>Schweizer Damhirsch-Entrecôte</b><br>Centenario-Schokoladen-Jus   dreierlei rote Zwiebeln   Joghurt<br>Brombeeren   Periyar-Pfeffer   Dauphine-Kartoffeln                                 |           | 57.00     |

**\*Wir beziehen unser Reh und Damhirsch aus der Schweiz**

### Unsere Dessertempfehlung

---

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Œuf à la neige</b><br>Crème anglaise   Schnee-Ei   Zimt-Zwetschgen<br>Mandeln   Butterstreusel | 15.00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### Unsere Weinempfehlung

|                                                                                                                                                                                                                    | 10 cl | 75 cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Rotweine</b>                                                                                                                                                                                                    |       |       |
| <b>«1923», Selektion der Familie Wüger, Jumilla/Spanien, 2021</b><br>Produzent: Ego Bodegas<br>Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot<br>Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet | 8.50  | 52.00 |
| <b>Château de Barbe Blanche AC,<br/>Saint-Émilion/Frankreich, 2021</b><br>Produzent: Château de Barbe Blanche<br>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon                                         | 10.50 | 61.00 |

| Salat                                                                     |   | Vorspeise | Hauptgang |
|---------------------------------------------------------------------------|---|-----------|-----------|
| <b>Marktfrischer 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               |   |           |           |

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

| kleine & feine Köstlichkeiten                                                                                                                     | Vorspeise | Hauptgang |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Rindshufttatar "Ö"</b>                                                                                                                         | 26.00     | 37.00     |
| à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter<br>anstatt Toast und Butter servieren wir<br>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                                                                                                    |           |           |

| Hausgemachte Pasta & Vegetarisch                                               | Vorspeise | Hauptgang |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <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>Steinpilz-Risotto</b>                                                       | V 21.00   | 27.00     |
| Weissweinsrisotto   Steinpilze   Belper Knolle   Brunnenkresse                 |           |           |
| <b>Wirzwickel paniert und frittiert</b>                                        | V         | 33.00     |
| gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse   Trüffel-Milch-Sud<br>sautierte Pilze   Kräuteröl |           |           |

| <b>Fisch &amp; Moules</b>                                                                                                               | <b>Vorspeise</b> | <b>Hauptgang</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>Sautiertes Lachsfilet</b><br>Kräuterkruste   Weissweinrisotto   Zucchini-Spaghetti                                                   |                  | 37.00            |
| <b>Moules marinières</b><br>Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie<br>Streichholzkartoffeln                             | 19.00            | 38.00            |
| <b>Moules provençales</b><br>Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch<br>Rosmarin   Cherry Tomaten   Streichholzkartoffeln | 19.00            | 38.00            |

| <b>Klassiker</b>                                                                                                                                                         | <b>Hauptgang</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b><br>Australisches Rindsentrecôte (200g)   mit Café de Paris Butter überbacken<br>Streichholzkartoffeln                              | 53.00            |
| <b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b><br>Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti                                                                                 | 42.00            |
| <b>Geschnetzte Kalbsleberli</b><br>in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti                                                                        | 37.00            |
| <b>Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu</b><br>gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse   Bauernschinken<br>Streichholzkartoffeln   Züri-Rüebl mit Schnittlauch                     | 47.00            |
| <b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b><br>Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinrisotto oder Gemüse<br>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 |
| karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen<br>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         |

| <b>Käse</b>                                                                                                                           | <b>60g</b> | <b>100g</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| <b>Zürcher Käsevariation</b>                                                                                                          | 12.00      | 18.00       |
| Assortierte Zürcher Käsevariation<br>Grappa-Trauben-Gelée   karamellierte Haselnüsse   Schalotten-Confit<br>hausgemachtes Früchtebrot |            |             |

| <b>Süsswein</b>                                                                            | <b>1 dl</b> | <b>3.7 dl</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Château Doisy-Védrines, 2020</b>                                                        | 21.50       | 64.00         |
| Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France<br>Traubensorten: Sémillon, Muscadelle |             |               |

| <b>Spirituosen</b>                            | <b>Vol.%</b> | <b>2 cl</b> |
|-----------------------------------------------|--------------|-------------|
| <b>Grappa</b>                                 |              |             |
| Grappa la Musa, Amarone, Berta                | 40           | 11.00       |
| Grappa Elisi, Berta                           | 43           | 11.00       |
| Grappa di Barolo, Marolo                      | 50           | 12.00       |
| <b>Swiss Premium Destillate von URS HECHT</b> |              |             |
| <b>Schweizer Brenner des Jahres</b>           |              |             |
| Vieille Williams im Barrique                  | 40           | 14.00       |
| Vieille Prune im Barrique                     | 40           | 14.00       |
| Vieille Abricot im Barrique                   | 40           | 17.00       |

| <b>Likör</b>                       | <b>Vol.%</b> | <b>4 cl</b> |
|------------------------------------|--------------|-------------|
| 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.**