

Sommer

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Tomatensalat mit Büffelmozzarella  Basilikum-Sorbet Balsamico-Dressing Rucola-Pesto	18.00	26.00
Vitello Tonnato Schonend gegarter runder Mocken Thunfischsauce frittierte Kapern gepickelte Zwiebeln Rucola auf Wunsch mit Bratkartoffeln	26.00	39.00 + 5.00
Rinds-Carpaccio Rucola Parmesan Zitrone Maldon-Salz	26.00	39.00
Roastbeef-Teller Sauce Tartare Salatgarnitur Streichholzkartoffeln	26.00	39.00
Thunfisch-Tataki im Sesammantel asiatischer Glasnudelsalat grüne Papaya Chili Tomaten Koriander Cashewkerne	21.00	32.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Rivaner AOC Zürich Zürich / Schweiz, 2023 Produzent: Mathias Bechtel Traubensorte: Riesling-Silvaner	9.50	55.00
Roséwein Morges Domaine du Rionzi Waadt / Schweiz, 2025 Produzent: Familie Delarageaz Traubensorte: Gamay	8.00	46.00
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

Kopfsalatherzen

Radieschen-Vinaigrette | Croûtons | Schnittlauch



13.00

20.00

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing, Radieschen-Vinaigrette

Suppe		Vorspeise
-------	--	-----------

Gazpacho Andaluz

Focaccia | Tomaten | Gurken | Zwiebeln



14.00

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

26.00

37.00

Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken

+5.00

Escargots 6 Stk. / 12 Stk.

Weinbergsschnecken 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.

Vegetarisch & vegan		Vorspeise	Hauptgang
---------------------	--	-----------	-----------

Hausgemachte Frühlingsrollen

Shiitake Pilze | Sweet Chili Sauce | Onsen-Ei | Jasminreis



34.00

Gebratenes Blumenkohl-Steak

 Cashewpüree | Tahini-Sauce | Granatapfelkerne
 Quinoa | Rucola


30.00

Fisch & Moules		Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet			37.00
Honig-Soja-Glasur Kokosreis mit Limette Gemüse-Papaya-Salat			
Moules marinières		19.00	38.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln			
Moules provençales		19.00	38.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherrytomaten Streichholzkartoffeln			
Klassiker			Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris"			55.00
Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln			
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art			44.00
Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			
Geschnetzte Kalbsleberli			38.00
in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu			47.00
gefüllt mit Raclette-Käse Bauernschinken Pommes frites Züri-Rübli mit Schnittlauch			
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?			
Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Pommes frites, Jasminreis 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
karamellisierter, gestürzter 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		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-Védrines, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrines, 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