

Salat		Vorspeise	Hauptgang
<b>Marktfrischer Blattsalat</b>	V	13.00	20.00
Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing			
<b>Spinatsalat</b>		14.00	22.00
Ei   rote Zwiebelvinagrette   Pistazien			
<b><u>Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u></b>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
<b>Tomatensuppe mit Gin</b>	12.00
Croûtons   Rahm   Basilikum	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
<b>Rindshuftatar "Ö"</b>	23.00	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>	17.00	27.00
Weinbergschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		

Hausgemachte Pasta & Risotto	Vorspeise	Hauptgang	
<b>Ravioli al Brasato "Ö"</b>	21.00	29.00	
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato   Nussbutter			
<b>Tagliatelle al Parmigiano</b>	V	21.00	26.00
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne			
<b>Acquerllo-Risotto mit frischem Kräuter-Pesto</b>	V	23.00	31.00
Parmesanspähne   Konfierte Cherry-Tomaten   Parmesanchips			

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Hauptgang</b>	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Jus   frischer Blattspinat   Wildreis		37.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln	17.00	36.00
<b>Moules provençales</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch   Rosmarin Cherry Tomaten	17.00	36.00
<b>Klassiker</b>	<b>Hauptgang</b>	
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> Australisches Rindsentrecôte (200g)   Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		51.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti		39.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti		37.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Brie de Meaux   Limmattaler Rohschinken   grüne Coco-Bohnen Bratkartoffeln		41.00
<b>Rindsfiletstreifen «Stroganoff»</b> Paprikarahmsauce   Butternudeln   Essiggurken   Sauerrahm		51.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis 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>	13.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé   Schlagrahm	
<b>Tonkabohnen-Crème brûlée</b>	10.00
pochierte Crème   karamellierter Zucker	
<b>Hallenstadion Brick</b>	13.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse, Biskuit und Himbeergelée	

## Hausgemachte Glacé & Sorbet

<b>Glacé</b>	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
<b>Sorbets</b>	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
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 Grappatrauben-Gelee   karamellierte Haselnüsse   Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein	10cl
----------	------

Late Harvest DO-Spanien	12.00
-------------------------	-------