

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

Suppe	Vorspeise
Tomatensuppe mit Gin	12.00
Croûtons Rahm Basilikum	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "Ö"	23.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		
Escargots 6 Stk. / 12 Stk.	17.00	27.00
Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		

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

Fisch & Moules	Hauptgang	
Gebratenes Lachsfilet Jus frischer Blattspinat Wildreis		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	17.00	36.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherry Tomaten	17.00	36.00
Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		51.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		39.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		37.00
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Brie de Meaux Limmattaler Rohschinken grüne Coco-Bohnen Bratkartoffeln		41.00
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Paprikarahmsauce Butternudeln Essiggurken Sauerrahm		51.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis oder Gemüse. Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00		

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	13.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm	
Tonkabohnen-Crème brûlée	10.00
pochierte Crème karamellierter Zucker	
Hallenstadion Brick	13.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse, Biskuit und Himbeergelée	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
Sorbets	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier	3.00

Käse 60g 100g

Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappatrauben-Gelee karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein 10cl

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