



Menüvorschläge Frühling/Sommer

Salate | Vorspeisen | Suppen **CHF**

Salate

Marktfrischer Blattsalat mit Gemüse, Croûtons und Kernen an Prosecco-Hausdressing	12.00
Kopfsalat-Herzen an Radieschen-Vinaigrette, serviert mit sautierten Eierschwämmli	14.00

Vorspeisen

Rinds-Carpaccio mit Parmesan-Espuma, Rucola-Pesto und Maldon-Salz	21.00
Ceviche vom Kingfish mit Yuzu mariniert, dazu Jasmin-Öl und Matcha-Teepulver	25.00

Suppen

Grüne Gazpacho mit Focaccia-Crostini	11.00
Tomaten-Suppe mit frischem Basilikum	10.00

Hauptgänge Fleisch | Fisch **CHF**

Kalbsfleisch

Kalbsluftgeschnetztes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce, serviert mit Butternudeln	38.00
Am Stück gegartes Kalbs-Nierstück an Morchelrahmsauce, serviert mit Butternudeln und sautiertem Romanesco	49.00
Vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Tonn-Sauce, garniert mit Kapern, Zwiebeln und Rucola	35.00
Sous-Vide gegarter Kalbs-Tafelspitz, serviert mit sautiertem Romana-Salat und Gurken-Relish	43.00

Rindsfleisch

Rindsfiletspitzen Stroganoff an Paprikarahmsauce, serviert mit Champignons, Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli	44.00
Im Rotwein pochiertes Rindsfilet mit kräftigem Jus und Maldon-Salz, dazu Kartoffel Mille Feuille und im Ingwer glasierten Baby-Karotten	46.00

Fisch

Papillote vom Lachs, mit Kapern, Cherry-Tomaten und Oliven, dazu Bratkartoffeln und feine Kefen	37.00
Sautierte Doraden-Filets mit Zitronenbutter, dazu Pilaw-Reis und frischer Blattspinat	37.00



Menüvorschläge Frühling/Sommer

Hauptgänge vegetarisch	CHF
Gemüse Stroganoff an Paprikarahmsauce, serviert mit Champignons, Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli	29.00
Hausgemachte Dim-Sum mit Sauce Ponzu, auf Asia-Gemüse, dazu Koriander-Dip	32.00
Hausgemachte Gemüse-Ravioli auf Ratatouille-Gemüse, mit Paprika-Schaum und frittierten Kapern	31.00
Kartoffel-Gnocchi an gelbem Peperoni-Coulis, serviert mit Dörrtomaten und Artischocken	29.00
Lauwarmer Brotsalat mit Tomaten und Burrata, dazu erfrischendes Basilikum-Granité	27.00
Desserts	CHF
Schokoladenkuchen Ö mit flüssigem Kern, serviert mit Vanille-Glacé	12.00
Vanille-Crème brûlée mit karamellisiertem Zucker	10.00
Honig-Sesam-Cannelloni gefüllt mit Tonkabohnen-Mousse, dazu frischer Pfirsich-Salat	12.00
Grand Marnier-Truffles-Cake von der Centenarion-Schokolade, mit Amarilen-Kirschen und weissem Schokoladen-Namelaka	14.00
Vacherin-Torte mit Philadelphia-Frosting und Blaubeeren	12.00
Marinierter Beeren-Salat, serviert mit hausgemachtem Waldmeister-Sorbet	13.00

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Für eine Fleischlose Variante, können Sie gerne zusätzlich eine Fisch- oder vegetarische Option für den Hauptgang bestellen.