

Mehr Meer geht nicht! Ganze Fische, fangfrisch serviert.

Speisen

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Frische Austern auf Eis pro Stück Zitrone Pumpernickel mit Butter Schalotten-Vinaigrette Fine de Claire Nr. 2	8.00	
Crevetten im Töpfli Tomatensauce Basilikum Knoblauch als Hauptgang serviert mit Weissweinisotto	21.00	37.00

Unsere ganzen Fische werden für Sie fachgerecht filetiert



Wolfsbarsch im Ofen gebacken oder im Salzmantel	49.00
Dorade im Ofen gebacken oder im Salzmantel	49.00
Seezunge à la meunière	69.00
Steinbutt für 2 Personen im Ofen gebacken	p.P. 59.00
Zander für 2 Personen im Ofen gebacken oder im Salzmantel	p.P. 59.00


Beilage:

Zu unseren Fischgerichten servieren wir eine **hausgemachte Marinade** aus Kalamata-Oliven, Artischocken, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kapern und Kräutern.
Dazu gibt es frischen **Blattspinat** und **Weissweinisotto**.




Unsere Weinempfehlung

	<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Weisswein Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2025 Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Chardonnay	9.00	53.00
Rotwein Der Besondere, Zürich/ Schweiz, 2023 Produzent: Nadine Saxer Traubensorten: Gamaret, Pinot Noir	10.00	60.00

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Markfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	 Vegetarisch	13.00	20.00
Kopfsalatherzen Radieschen-Vinaigrette Croûtons Schnittlauch	 Vegetarisch	13.00	20.00
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u> Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing, Radieschen-Vinaigrette			

Suppe		Vorspeise	
Zürcher Weissweinsuppe Schlagrahm Brioche-Chips Verjus Trauben	 Vegetarisch	14.00	

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "Ö" à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken		26.00	37.00
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		19.00	29.00
Ceviche vom Wolfsbarsch gepickelter Senf schwarzer Sesam Brotchip		19.00	33.00

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch		Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		21.00	33.00
Steinpilz-Risotto Weissweinsrisotto Steinpilze Belper Knolle Babyspinat	 Vegetarisch	21.00	27.00
Hausgemachte Tagliolini Trüffelrahmsauce schwarzer Trüffel	 Vegetarisch	21.00	32.00
Gebratenes Blumenkohl-Steak Cashewpüree Tahini-Sauce Granatapfelkerne Quinoa Rucola	 Vegan		30.00

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Quinoa Broccoli Randen Sauerampfer-Sauce		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherrytomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln		55.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		44.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		38.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch		47.00
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang? Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinsud 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
karamellisierte, 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-Védrières, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrières, Sauternes-France Traubensorten: Sémillon, 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