

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat	V	13.00	20.00
Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing			
Ceaser Salad mit Mini Lattich		16.00	21.00
Parmesan-Dressing Croûtons Ei Speck			
<u>Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Parmesan-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Vichyssoise	14.00
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe Sauerrahm Focaccia Speckchips	

Kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar "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"		
Ceviche vom Wolfsbarsch	19.00	33.00
gepickelter Senf schwarzer Sesam Brotchip		

Hausgemachte Pasta & Vegan	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö"	21.00	29.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		
Tagliatelle al Parmigiano	V	21.00
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Hausgemachte Vegane Maisfalafel	V	28.00
Hummus Koriander Pop Corn Chili-öl		

Fisch & Moules	Hauptgang	
Gebratenes Lachsfilet Weisswein-Kräuter-Sauce 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 Streichholzkartoffeln	17.00	36.00
Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln		53.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		42.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		37.00
Kaninchenfiletwürfel Cognac-Jus Dörrtomaten frischer Blattspinat Pilze Tagliatelle		38.00
Trilogie vom Rind Tatar Carpaccio Filet Mignon Kartoffel-Wedges Rucola		55.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, 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
karamellisierte, gestürzte lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm	
Tonkabohnen-Mousse im Sesam-Cannelloni	14.00
Rhabarberkompott	
Hallenstadion Brick	13.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine süsse Verführung, bestehend aus glutenfreiem Schokoladenbiscuit Himbeergelée Limettenmousse salty Caramel	

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	15.50