

Kleine Köstlichkeiten - Starters

Caesar's Salat mit Pouletbruststreifen, Croûtons und Speck

Caesar's salad with chicken breast stripes, croutons and bacon

Vorspeise Starter CHF 24.00

Thunfisch-Sashimi mit Yuzu-Soja-Sauce, Wassermelone und Wildkräutern

Tuna sashimi with yuzu-soy sauce, watermelon and wild herbs

Vorspeise Starter CHF 27.00

Gebratene Entenleber mit Feigen, Portweinjus und Brioche

Pan fried Foie gras terrine with figs, port wine sauce and brioche

Vorspeise Starter CHF 29.50

Rindfleischtatar auf gebackenem Markbein mit Senf-Kaviar und Pickles

Beef tartare on baked marrowbone with mustard caviar and pickles

Vorspeise Starter CHF 26.00

Baba Ganoush, Karottencreme und Kichererbsenpüree mit Pitabrot

Baba Ganoush, carrot puree and hummus with Pitabread

Vorspeise Starter CHF 18.50

Suppen- Soups

Marronschaumsuppe mit Knollensellerie

Chestnutsoup with celeriac

CHF 15.50

Artischocken-Vadouvancurry Suppe

Artichoke-vadouvan curry soup

CHF 16.50

Vegetarische Verführung - Vegetarian dish

Ravioli mit Ricotta, Rahmspinat und Parmesansauce

Ravioli with ricotta cheese, cream spinach and Parmesan sauce

Vorspeise Starter CHF 32.00 / Hauptgang Main course CHF 36.00

Erbensenrisotto mit Eierschwämmli und Wildkräutern

Pea risotto with chanterelles and wild herbs

Vorspeise Starter CHF 24.00/ Hauptgang Main course CHF 32.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Vom Fischer – From the fisherman

Sautierte Eglifilets an Mandel-Limetten-Sauce mit jungem Spinat und Fregola Sarda

Sautéed fillet of perch, almond-lime sauce, young spinach and Fregola Sarda

Vorspeise Starter CHF 41.00 / **Hauptgang** Main course CHF 52.00

Im ganzen gebratene Seezunge mit Zitronen-Kapernbutter und Kräuterrisotto

Pan fried sole with lemon-caper sauce and herb risotto

Hauptgang Main course CHF 58.00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore, mit Balsamicolinsen und Mango-Dattel Chutney

Pike perch fillet from Lake Maggiore roasted on the skin, with balsamic lentils and mango-date chutney

Hauptgang Main course CHF 49.00

Black Tiger Crevetten auf Safran-Tagliatelle Meeresspargel (Salicorn) und Zitronengrasschaum

Black Tiger shrimp on saffron tagliatelle, sea asparagus (Salicorn) and lemongrass foam

Hauptgang Main course CHF 48.00

Unsere Hauptgerichte – our main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel with potato-cucumber salad and cranberries

CHF 51.00

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art «mit/ohne Kalbsnieren mit Butterrösti

Sliced veal „Zurich style” with or without calf’s kidneys and „Rösti“

CHF 48.00

Gebratenes Rindsfilet mit Entenleber Süsskartoffelpüree und Eierschwämmli-Erbsengemüse

Fried beef fillet with duck liver and truffle, sweet potato puree and chanterelle-pea vegetables

CHF 59.00

Rehrücken mit Preiselbeersauce, Rotkraut und Spätzli

Saddle of venison with cranberry sauce, red cabbage and spaetzle

CHF 63.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz | Reh: Deutschland | Poulet: Schweiz

Entenleber: Frankreich | Egli: Schweiz | Zander: Schweiz

Thunfisch: Philippinen | Seezunge: Frankreich | Crevetten: Vietnam | Jakobsmuschel: Japan