






# Lunch Menu

## Vorspeisen & Suppen | Appetizers & Soups

<b>Gemischter Salat   Mixed salad</b> 	14
<b>Caprese mit Büffelmozzarella   Caprese with buffalo mozzarella</b> 	18
<b>Caesar-Salat</b> 	15
Caesar Salat mit Römersalat   Sardellen   Parmesanspäne Caesar salad with lettuce   anchovies   parmesan shavings + Pouletbrust   chicken breast	25
<b>Rindstatare   Beef Tartare 70/140g</b>	24/32
Rindstatare   Wachtelei   Pommery-Senf-Mayo   Schwarzer-Knoblauch-Mayo   Toast Beef tartare   quail egg   Pommery Mustard Mayo   Black Garlic Mayo   Toast	
<b>Hummerbisque   Lobster Bisque</b> 	22
Cognac	

## Unsere Klassiker | Comfort Bites

<b>Smoky Mountain</b>	32
160g Swiss Black Angus   Brioche Bun   Bergkäse   Speck   karamellisierte Zwiebeln BBQ-Sauce   Rauch-mayonnaise   Salat   Essiggurken   Tomaten   Pommes Frites 160g Swiss Black Angus   brioche bun   Mountain cheese   bacon   caramelized onions BBQ smoky mayonnaise   salad   pickles   tomato   French fries	
<b>Dirty Chicken</b>	28
160g Pouletbrust   Brioche Bun   Cheddar   knusprige Zwiebeln   Trüffelmayonnaise Salat   Essiggurken   Tomaten   Pommes Frites 160g Chicken breast   Brioche Bun   cheddar   fried onions   truffle mayonnaise   salad   pickles   tomato   French fries	
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> 	24
Kartoffelgnocchi   Tomatensauce   Büffelstracciatella   Basilikum Potato gnocchi   tomato sauce   buffalo stracciatella   basil	



## Unsere Favoriten | House Favourites

<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b>	36
Weisswein-Rahmsauce   Champignons   Rösti Sliced veal "Zurich style"- white wine sauce with cream   mushrooms   rösti	
<b>Lachsfilet   Salmon Fillet</b>	32
Rahmspinat   Knusprige Pommes Rissolées Creamed spinach   crispy pommes rissolées	
<b>Rindsentrecote   Beef entrecote 220g</b>	54
<b>Ladies' cut 160g</b>	46
Pfeffersauce   Grüne Bohnen   Pommes Pepper sauce   green beans   French fries	
<b>Geschmorte Kalbsbäckli   Braised Veal Cheeks</b>	38
Portweinsauce   Kräuterseitlinge   Kartoffelgratin Port wine sauce   King oyster mushrooms   potato gratin	

 - Vegetarisch | Vegetarian

 - Glutenfrei | Gluten-free

Fleischdeklaration: Kalbsbäggli (BE), Hummer (CA), Rindsburger (CH), Poulet (CH), Lachs (SCO), Kalb (CH), Rinds (CH)  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Einige Gerichte können Allergene enthalten. Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Meat declaration: Veal Cheeks (BE), Lobster (CA), Beef Burger (CH), Chicken (CH), Salmon (SCO), Veal (CH), Beef (CH). All prices in CHF include VAT. Some dishes may contain allergens. If you have allergies, we ask that you to contact our team.