Vorspeisen – Starters

Kopfsalatherzen. Wachsweiches Ei. Hausdressing
(Auf Wunsch mit Südafrika Scampi 12 CHF/St.)
Lettuce hearts. soft-boiled egg. house dressing
(by request south Africa scampi 12 CHF/per piece) 18

*Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar. Spinat. Stracciatella. Brioche. Piemonteser Haselnuss. Sauerteigbrotchip. Balsamico
*Hand-cut beef tenderloin tatar. spinach. stracciatella cheese.hazelnut. sour dough chip 34/50

Zwiebel Tarte Tatin. Belper Knolle Sauce. Kräuter 26
Onion tarte tatin. belper tuber sauce. herb

*Gebeizter Swiss Alpine Lachs. Buttermilchmousse. Rande. Kräuter
*Cured swiss salmon. buttermilkmousse. beetroot. herb 29

Warme Vorspeisen – Warm starters

*Gebratene Entenleber. Dörrfrüchtebrioche. Physalis. Pistazie. Portweinjus
*Roast duck liver. dried fruits brioche. physalis. pistachio. port wine jus 36

Beste Kaltwasser Tristanlanguste (Wildfang). Hummer-Kartoffel-Espuma. Lauch. Chorizo
Best cold water Tristan lobster (wild caught). lobster potato espuma. leek. chorizo 38

Geschmorter Schweinebauch. Sellerie. Apfel. Tapioka. Jus
Braised porkbelly. celery. apple. tapioca. jus 27

Kalbfleisch Ravioli. Salbei. Jus. Parmesan
Veal ravioli. sage. jus. Parmesan 27

*Südafrika Scampi (Wildfang). Sepia-Arancini. Fenchel. Blutorange
*South africa scampi (wild caught). sepia arancini. fennel. bloodorange 36

Champagnercremesuppe. Hummerdumpling. Schnittlauch
Cream of champage soup. lobster dumpling. chives 22

Genuss-Spass , 4 Gang-Tasting

Zwei Vorpeisen. Hauptgang. Dessert oder Käse
4 Courses-tasting – two starters. main. sweets or cheese 99

Hauptgänge – Mains

Filet vom Skrei (norwegischer Kabeljau, Wildfang). Erbsenrisotto. Fave Bohnen. Mönchsbart. Beurre Blanc
Skrei (norwegian cod, wild caught). pea risotto. fave beans. saltwort. beurre blanc 59

*Geschmorte Ochsenbacke. Kartoffelmousseline. Pastinake. Fingerrüebli. Schalotten. Portweinjus
*Braised ox cheek. potato mousseline. parsnip. baby carrot. shallot. port wine jus 58

Duett vom Lamm (Haxe & Rücken). Erbse. Lauch. Pommes Parisienne. Kalbsjus
Duet of the lamb (knuckle & back). pea. leek. parisienne potato. veal jus 69

Klassiker – Classics

Rindsfilet „Café Mönchhof“ (180 oder 220 gr.).
Pommes Allumettes
Beef tenderloin „Café Mönchhof“ (180 or 220 gr.). pommes allumettes 64-70

*Klassisches „ Stroganoff“. Peperoni. Essiggurke. Rahmsauce. Taglierini
*Classic “Stroganoff”. pepper. pickle. cream sauce. taglierini 65

Geschnetzeltes „Zürcher Art“(Kalbsfilet). Butter-Rösti
Sliced veal „zurich Style“(veal tenderloin). butter roesti 56

Kalbsleber alla Veneziana. Salbei.
Cremiges Parmesan Weissweinrisotto
Veal liver venetian style. sage. creamy parmesan whitewine risotto 52

Vegetarisch - Vegetarian

Rassige Süsskartoffel im Teig. Fetakäse. Peperoni. Granatapfel. Harisa Sauce. Zitronenjoghurt
Coated spicy sweet potato. feta cheese. pepper. pomegranate. harisa sauce. lemon yogurt 39

Unser Servicepersonal berät sie gern über Tagesspecials
Our staff advises you about daily specials

***Lieblingsgerichte von Adrian Thoma & Isabel Scholze**
*Favorite dishes of Adrian Thoma & Isabel Scholze

Für Informationen über Zusatzstoffe und Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For information on additives and allergens, please contact our staff.