

## VORSPEISEN STARTERS

### KALBSTATAR | 38 / 48

mit weissem Alba-Trüffel, Eigelbcrème und Brioche

### TARTAR OF VEAL

with white Alba truffle, egg yolk cream and brioche

### ZOIFTIGE MAULTASCHEN | 19

mit Schmelzzwiebeln und Rindsbouillon

### GUILD STYLE DUMPLINGS

with sautéed onions and beef bouillon

### NÜSSLISALAT | 19

mit Speck, Ei und Croûtons

### LAMB'S LETTUCE

with bacon and egg

### BÜRKLI-SALAT | 15

Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

### BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD

Seasonal salad from the market

### SUPPENTOPF | 13

Was uns Mutter Natur schenkt

### SOUP OF THE DAY

What mother nature brings us

## VORSPEISEN STARTERS

### HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING | 24

mit Rettich Carpaccio, marinierten Gurken, Ingwer, und Zitronen Crème Fraîche

### HOME SMOKED CHAR

with carpaccio of radish, marinated cucumber, ginger and lemon crème fraîche

### TRILOGIE VON DER FOIE GRAS | 36 / 48

- als Terrine, gebraten und Praline mit Cassis-Gelee  
Nougat und kandierte Orange

### FOIE GRAS SERVED THREE WAYS

- as terrine, seared cut and praline with black currant, nougat and candied oranges

### TRÜFFEL-TAGLIERINI | 39 / 68

mit Onsen-Eigelb und weissem Alba Trüffel

### TRUFFLE TAGLIERINI

with Onsen egg yolk and white Alba truffle

### RANDEN-CARPACCIO | 22

mit karamellisiertem «Le Petit Chevrier» Ziegenkäse, eingelegten Schalotten und Himbeer-Balsamico

### COLORFUL BEETROOT CARPACCIO

with caramelized "Le Petit Chevrier" goat cheese, marinated shallots and raspberry balsamico

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### «ZÜRI-ROYAL» | 72

Unser Zürigschnätzlets mit weissem Alba Trüffel und Taglierini

### «ROYALE» SLICED SWISS VEAL

Our sliced veal Zurich style with white Alba Truffle and Taglierini

### UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | à discrétion 69

mit Taglierini oder Rösti | Portion 49

### SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE

with creamy mushroom sauce and Taglierini pasta or Roesti

### SIEDFLEISCH VOM TAFELSPITZ | 43

mit Rindsbouillon, Wintergemüse, Salzkartoffeln & Meerrettich

### BOILED BEEF

with beef bouillon, vegetables, boiled potatoes & horseradish

### SOLE «MEUNIÈRE» | 52

Seezunge Müllerinnen Art mit Flusskrebse und Speck,  
Baby-Karotten und Salzkartoffeln

### SOLE MEUNIERE

with crayfish, bacon baby carrots and boiled potatoes

### ZANDER | 48

mit Wasabischaum, geschmortem Lauch und Randenrisotto

### SEARED FILLET OF PIKE PERCH

with wasabi foam, braised leeks and beetroot risotto

### VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 47

Pure Plant Geschnetzeltes aus Erbsen- und Fava Protein mit Rösti

### VEGAN SLICED ZURICH STYLE

Pure plant of peas and fava beans with Roesti

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### «ROSSINI» | 72

Medaillon vom Irish Folye Rind mit Sauce Périgourdine,  
Entenleber, Selleriepüree, Tenderstem Brokkoli  
und Pommes Dauphine

### «ROSSINI» FILLET OF IRISH FOYLE BEEF

with truffle sauce, duck foie gras, celery puree  
Tenderstem broccoli and Dauphin potatoes

### BARBERIE ENTENBRUST | 48

mit Sesam-Jus, gebratene Shiitake-Pilze, Pastinakencrème  
und Kartoffel Mille-Feuille

### BREAST OF BARBARIE DUCK

with sesame jus, seared shiitake mushroom, parsnip cream  
and mille feuille of potatoes

### «PRIME» KALBSFILET | 68

mit Kalbsjus «Redit» und Trüffel-Taglierini

### FILLET OF SWISS PRIME VEAL

with reduced jus de veau and truffled taglierini

### KALBSKOPF-BÄGGLI | 52

mit Blumenkohlpuée, Karotten und Serviettenknödel

### BRAISED VEAL CHEEKS

with cauliflower puree, carrots and bread dumpling

### HAUSGEMACHTE CHÄSSPÄTZLI | 38

mit würzigem Gruyère, Sternenberger Bergkäse und Röstzwiebeln

### HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

with savory Gruyère cheese, Sternenberger mountain cheese  
and roasted onions

## DESSERT

DULCE DE LECHE CHEESECAKE | 18  
mit Mango-Kardamom Glacé

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  
with mango cardamom ice-cream

ORANGEN-SCHOKOLADEN TÖRTCHEN | 18  
mit Florentiner und Zimt-Nelkenglace

ORANGE CHOCOLATE TARTLET  
with Florentine and cinnamon-glove ice-cream

LAUWARMER APFELSTRUDEL | 16  
mit Vanillesauce

LUKEWARM APPLE STRUDEL  
with vanilla sauce

ZWETSCHGENRÖSTER | 15  
mit Haselnuss-Krokant und Hafermilch-Ahornsirup Sorbet

ROASTED PLUMS  
with hazelnut and oat milk-maple syrup sherbet

DESSERTVARIATION (für 2 Personen) | 36  
Eine Reise durch Charly's Pâtisserie

DESSERT VARIATION (for 2 people)  
mixed sweet delights

## DESSERT

### AFFOGATO | 11

im Espresso ertrunkenes Vanilleglace  
mit einem Schuss Amaretto

### AFFOGATO

Vanilla ice-cream with espresso with a shot of  
Amaretto

### EISKAFFEE «RÜDEN-STYLE» | 15

Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm

### ICED COFFEE

Frappe coffee with whipped cream

### HAUSGEMACHTE GLACÉ & -SORBET | KUGEL 6

Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt-Nelke,

#### **Mango-Kardamom Glacé**

Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon glove,  
cardamom mango ice-cream

Kirsch-Thymian, Zitrone, Hafermilch-Ahornsirup

cherry thyme, lemon, oat milk- maple syrup

### KÄSETELLER Cheese plate | 18

Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Sternenberger  
Bergkäse, Gruyère, Sbrinz und Jersey Blue  
mit Tessiner Feigensenf und Früchtebrot