

vorspeisen & suppen	
blattsalate hausdressing (V)   frenchdressing	12
gemischte salate hausdressing (V)   frenchdressing	14
parmaschinken & melone parmaschinken "dalla berkel"   melone   rucola   gereifter balsamico	23/34
kaltes gemüse & passionsfrucht erfrischende gazpacho   zwiebeln   croutons   passionsfrucht	13
suppe des tages kalt oder warm, je nach wetter	13

tatar	
rinds-tatar toast & butter   schärfe nach wunsch	23/35
tuna & avocado toast & butter   schärfe nach wunsch	25/37
auberginen & tomaten (vegan) toast & butter   schärfe nach wunsch	17/29

pasta	
fagottini & tomaten teigtaschen   tomatensugo   basilikum   gereifter balsamico	31
rondelli & basilikum ravioli   limetten-ricotta   basilikum   cipolotti   olivenöl	33
casarecce & burrata pasta   kirschtomaten   rucola   burrata	31
spaghetti & knoblauch olivenöl   knoblauch   chili	16/23
+ black tiger bio crevetten + black angus rindsfiletwürfel + parmaschinken «dalla berkel»	+ 17 + 19 + 11



## sommer im glas

## ultimate provence 2023

das weingut von ultimate provence ist zirka 30 autominuten vom schönen st. tropez in frankreich entfernt. das 46 hektar grosse weingut liegt in der nähe des wunderschönen naturschutzgebietes «plaine des maures» mit einem grossen eichenwald.

frankreich, region provence traubensorten; cinsault, syrah, rolle, grenache noir

glas CHF 9 flasche CHF 63.00

im glas helles rosa mit kupferreflexen. in der nase die einzigartige kombination von reifer zitrone, himbeere und erdbeere. am gaumen präsentiert sich der ultimate provence (auch up rosé genannt) herrlich würzig dank seinem anteil an syrah mit einer guten säure.

aus der pfanne	
wiener schnitzel kalbs paillard   pankopanade   preiselbeeren   zitrone	45
züri geschnetzeltes kalbs geschnetzeltes   champignonrahmsauce	51
kalbsleber geschmolzene kräuterbutter   rote zwiebeln   himbeeren	43
rindsfilet black angus (200g/300g) portweinjus   maldonsalz	59/79
valperca eglifilets aus dem wallis mandelbutter   zitrusfrüchte   frische kräuter	46
black tiger riesencrevetten mango   chili   honig   avocadobutter	48
alle gerichte serviert mit 1 beilage nach wahl risotto   züri frites   rösti   pasta   gnocchi   reis   mischgemüse   würzige kartoffelecken	mit salatteller



R	Ε	5	T	Α	U	R	Α	N	Т

bbq			
rinds entrecote "dry aged" (250g) 4 wochen dry aged swiss black angus	57		
rinds rib eye black angus "dry aged" (150g/300g) 4 wochen dry aged swiss black angus	45/73		
"mist-kratzerli" & rauch	38		
schweins spareribs "48h sous-vide smoked"	34		
«planted» no-chicken-spiess (vegan)	29		
zu allen bbq-gerichten servieren wir coleslaw salat, würzige kartoffelecken kräuterbutter, bbq-sauce, chimichurri			

sommer-hits	
swiss wagyu burger swiss wagyu-beef   schwarzes weizen-bun   rucola   tomate   zwiebeln   bbq-sauce	34   züri frites
zürcher zunftbratwurst (200g) zwiebelsauce   rösti	27
egliknusperli & salate sauce tartare   gemischte salate   blattsalate   hausdressing (V)   frenchdressing	36
caesar salat lattichsalat   croutons   sbrinzspäne   caesar-dressing (ohne sardellen) mit avocado / mit alpstein-pouletbrust / mit alpstein-pouletbrust & avocado	24/27/28
burrata & rindsfilet rindsfiletstreifen   burrata   rucola   kirschtomaten   balsamico	36
wurst & käse cervelat   bergkäse   gürkli   zwiebeln   tomaten   hausdressing   rösti	25

## sommer tavolata ab 4 personen

48h sous-vide spareribs | zunftbratwurst | mistkratzerli | dry aged entrecôte

gemischte salate | coleslaw | blattsalate | würzige kartoffelecken | kräuter-maiskolben bbq sauce | kräuterbutter | chimchurri CHF~55.00/person



dessert	
das kleine süsse mini dessert im weckglas, gemäss tagesangebot	8
eiskaffee sämig gerührt   schlagrahm	10/13
creamcheese & passionsfrucht cheesecake   mango   passionsfrucht   bisquit   pistazien	14
weisse schokolade & dunkler rum weisses schokoladenparfait   dunkler rum   himbeeren	15

glace & sorbet	
zwetschge & vielle prune zwetschgensorbet   vielle prune vom erismann aus der region	16
birne & williams birnensorbet   williams vom erismann aus der region	16
apfel & gravensteiner apfelsorbet   gravensteiner vom erismann aus der region	16
zitrone & vodka zitronensorbet   vodka	16
rahmglace & sorbet (kugel) fior di latte   schokolade   vanille   kaffee   joghurt heidelbeer   passionsfrucht birne   apfel   madiswiler erdbeere   zwetschge   zitrone   himbeer	5
rahm schlagrahm   creme gruyere	2/3