

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbis-Orangensuppe 16.00
mit Kürbisöl und Kernen
Pumpkin orange soup with pumpkin oil & seeds

Französische Zwiebelsuppe 16.00
mit Parmesan Croûtons
French onion soup
with parmesan croûtons

Klassischer Salatteller an Kräutervinaigrette 16.50
mit Randen, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais
Kabis und Croutons
Classic salad plate with herbal vinaigrette served with beetroot, carrots
cucumber, tomato, cabbage, sweet corn and croutons

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons 16.50
an French Dressing
Lambs lettuce with egg, bacon and croutons
on French dressing

Geflammter Ziegenkäse 18.00
mit Randencarpaccio und karamellisierte Feige
Flambéed goat cheese with beetroot carpaccio and caramelized fig

Rauchlachstatar 28.00
mit Zitronen-Crème fraîche und Forellenkaviar
Smoked salmon tartare with lemon crème fraîche and trout caviar

Rindstatar mit geriebenem Eigelb VS 32.00 / HG 42.00
Beef tartare with grated egg yolk starter / main course

ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
mit goldgelber Rösti
(auf Wunsch mit Kalbsnieren)** 58.00
*Sliced veal "Zurich style" with golden "Rösti"
(on request with veal kidneys)*

**Schweizer Kalbssteak an Jus
mit sautierten Waldpilzen und Bratkartoffeln** 58.00
*Swiss veal steak in gravy
with sautéed mushrooms and pan-fried potatoes*

**Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept
mit Marktgemüse und Pommes Frites** 64.00
*Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe
with market vegetables and French fries*

**Barbarie Entenbrust an Orangenjus
mit Preiselbeeren, Wirz und Schupfnudeln** 48.00
*Barbarie duck breast with orange jus
cranberries, savoy cabbage and potato noodles*

**Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten
mit goldgelber Rösti** 48.00
*Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter
served with golden "Rösti"*

**Hirschragout mit Preiselbeeren und Baumnüssen
auf frischen Tagliolini** 48.00
*Deer ragout with cranberries and walnuts
served with fresh Tagliolini*



F ISCH

Gebratene Lachstranche **39.00**
auf Zitronen-Kartoffelstock und geschmorten Speckgurken
Fried salmon tranche
served on lemon mashed potatoes and braised bacon cucumbers

Loup de Mer mit violetten Kartoffeln **44.00**
Kürbis Püree und Balsamico Cipollini
Sea bass with purple potatoes
pumpkin purée and balsamic cipollini

V EGAN UND V EGETARISCH

Kürbis-Pilzstrudel **39.00**
auf Lauchgemüse und Kräuteremulsion
Pumpkin and mushroom strudel
served on leek and herb emulsion

Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel **42.00**
Truffle tortelloni with fresh truffle

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier		16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit salzigem Karamel Glacé <i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice-cream</i>		16.00
Knuspriger Apfelstrudel mit Vanille Glacé <i>Crispy apple strudel with vanilla ice-cream</i>		16.00
Affogato al caffè		10.00
Coupe Colonel (mit Prosecco oder Vodka) <i>Coupe Colonel (with Prosecco or vodka)</i>		15.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, salziges Karamel <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	5.00
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	5.00

S üsswein

1834 Traminer Vin de Liqueur AOC <i>Landolt Weine</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	½ dl	9.00
---	-------------	-------------

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

For informations about allergens, please ask our employees.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT.