

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbis-Marronisuppe mit Kürbisöl und Kernen <i>Pumpkin chestnut soup with pumpkin oil & seeds</i>	16.00
Oxtail-Consomme mit Pulled Beef Ravioli <i>Oxtail consommé with pulled beef ravioli</i>	18.00
Klassischer Salatteller an Kräutervinaigrette mit Randen, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais Kabis und Croutons <i>Classic salad plate with herbal vinaigrette served with beetroot, carrots cucumber, tomato, cabbage, sweet corn and croutons</i>	16.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an French Dressing <i>Lambs lettuce with egg, bacon and croutons on French dressing</i>	16.50
Geflämmtter Ziegenkäse mit Randencarpaccio und karamellisierter Feige <i>Flambéed goat cheese with beetroot carpaccio and caramelized fig</i>	18.00
Rauchlachstatar mit Zitronen-Crème fraîche und Forellenkaviar <i>Smoked salmon tartare with lemon crème fraîche and trout caviar</i>	28.00
Rindstatar mit Eigelbcreme <i>Beef tartar with egg yolk cream</i>	VS 32.00 / HG 42.00 <i>starter / main course</i>

ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit goldgelber Rösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren) <i>Sliced veal "Zurich style" with golden "Rösti" (on request with veal kidneys)</i>	58.00
Schweizer Kalbssteak mit Speck, Perlzwiebeln und Champignons an Pastinakenpüree <i>Swiss veal steak with bacon, pearl onions and mushrooms on parsnip puree</i>	58.00
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Marktgemüse und Pommes Frites <i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with market vegetables and French fries</i>	62.00
Barbarie Entenbrust an Orangenjus auf Preiselbeeren, Rotkohl und Schupfnudeln <i>Barbarie duck breast with orange jus on cranberries, red cabbage, and potato noodles</i>	48.00
Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit goldgelber Rösti <i>Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter served with golden "Rösti"</i>	48.00
Sous Vide gegartes Iberico Secreto (300g) mit Chimichurri und geschmorten Cipolotti auf goldgelber Rösti <i>Sous vide cooked Iberico Secreto (300g) with Chimichurri braised spring onions on golden "Rösti"</i>	56.00



FISCH

Gebratene Eglifilets an Kapern-Zitronenbutter 48.00
auf geschmortem Orangen-Fenchel mit Kräuterkartoffeln
Pan-fried perch fillets on caper lemon butter
on braised orange fennel with herb potatoes

Kabeljau Bordelaise 44.00
mit Ratatouille und Pommes rissolées
Codfish Bordelaise
served with Ratatouille und Pommes rissolées

VEGAN UND VEGETARISCH

Veganes Bourguignon mit Perlzwiebeln 39.00
und Champignons, serviert mit Pommes rissolées
Vegan Bourguignon with pearl onions
and mushrooms, served with Pommes rissolées

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

D SSERTS

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

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.