

SUPPEN

Oxtail-Consomme 18.00
mit Pulled Beef Ravioli
Oxtail consommé with pulled beef ravioli

Kürbis-Marronisuppe 16.00
mit Kürbiskernöl und Kernen
Pumpkin chestnut soup with pumpkin oil & seeds

SALATE

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons 16.00
und French Dressing
*Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons
and French dressing*

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

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

ZIMMERLEUTEN S SPEZIALITÄTEN

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet 58.00
mit goldgelber Rösti**

(auf Wunsch mit Kalbsnieren)

Sliced veal fillet "Zurich Style"

served with golden "Rösti"

(on request with veal kidneys)

**Schweizer Kalbssteak mit Speck, Perlzwiebeln 58.00
und Champignons an Pastinakenpüree**

Swiss veal steak with bacon, pearl onions

and mushrooms on parsnip puree

**Kalbsleber mit Schalotten und Salbei 48.00
in Butter gebraten mit goldgelber Rösti**

Calf's liver with shallots and sage

fried in butter served with golden "Rösti"

**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

VEGETARISCH

Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel	42.00
<i>Truffle tortelloni with fresh truffle</i>	

DSSERTS

Parfait Glacé Grand Marinier	15.00
<i>Parfait Glacé Grand Marinier</i>	
Lauwarmes Schokoküchlein mit salzigem Karamel Glacé	16.00
<i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream</i>	
Affogato al caffè	10.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Price in CHF, incl. VAT.