

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
Geflämmter 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 Geschnnetzelttes 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 mit Speck, Perlzwiebeln
und Champignons an Pastinakenpüree** 58.00
*Swiss veal steak with bacon, pearl onions
and mushrooms on parsnip puree*

**Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept
mit Marktgemüse und Pommes Frites** 62.00
*Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe
with market vegetables and French fries*

**Gefüllte Perlhuhnbrust mit Trüffel und Morchel
auf Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln** 52.00
*Stuffed guinea fowl breast with truffle and morels
on creamed savoy cabbage and poppyseed potato dumplings*

**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"*

**Sous Vide gegartes Iberico Secreto (300g)
mit Chimichurri und geschmorten Cipolotti
auf goldgelber Rösti** 56.00
*Sous vide cooked Iberico Secreto (300g) with Chimichurri
braised spring onions on golden "Rösti"*



F ISCH

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

V EGAN UND V EGETARISCH

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 16.00
Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream

Apple crumble mit Vanilleglacé 16.00
Apple crumble with vanilla ice-cream

Affogato al caffè 10.00

Coupe Colonel (mit Prosecco oder Vodka) 15.00

Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, salziges Karamel Pro Kugel 5.00
Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel each scoop

Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango Pro Kugel 5.00
Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango each scoop

S üsswein

1834 Traminer Vin de Liqueur AOC ½ dl 9.00
Landolt Weine
Zürich, Schweiz

*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.