

## zum einstieg

**suppe - vegi** 14.5

immer wieder anders, der Service gibt Ihnen gerne Auskunft  
*varies daily, please ask the waiter*

**nüssli - vegi** 16.5

Nüsslisalat mit wachweichem Ei auf Broterde  
*lamb lettuce with soft-boiled egg and croutons*



**rösslisalat - vegi** 14.5

gemischter Blattsalat mit Apfel und Cashew-Crumble, Hausdressing  
*mixed leaf salad with apple and cashew crumble, house-dressing*

**tatar** 22.5

Rinds-Tatar überbacken mit Café de Paris  
*beef tatar gratinated with café de paris*



**crevetten** 24.5 38.5

mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl 6 Stk 10 Stk

*spicy prawns with garlic, chilli and olive oil*

## pasta

Vorspeise Hauptgang



**hummer** 32.5 49.5

Tagliolini mit Hummer an Hummer-Bisque-Sauce  
*tagliolini with lobster and lobster cream sauce*

**ravioli** 24.5 34.5

mit Osso Buco Füllung an Pilz-Bouillon-Sauce  
*ravioli with osso buco filling & mushroom cream*

**trüffel - vegi** 26.5 36.5

Ravioli gefüllt mit Ricotta und schwarzem Trüffel an leichter Rahmsauce  
*ravioli with ricotta and black truffles, cream sauce*

Bitte beachten:

bei Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden  
Hauptgang, wird ein «Couvert» von CHF 6.0 verrechnet

## zum hauptgang

**aubergine - vegi** 28.5

japanische Aubergine aus dem Ofen, mit Parmesan-Espuma und ParmesanChip.  
*oven baked finger-eggplants parmesan-espuma and parmesan-chip*

**fisch** 39.5

gebratener Kabeljau auf Zitronen-Dillsauce mit Gemüse und Kartoffelperlen  
*cod fish with lemon-dill sauce, vegetables and potato-pearls*



**züri** 46.5

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet an Champignon-Rahmsauce mit Rösti  
*sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce, served with rösti*

**iberico** 36.5

Kopfbäggli vom Iberico Schwein mit Blumenkohlpuree  
*iberico pork cheeks, cauliflower mash*

**rossini** 68.5

zartes Rinderfilet mit gebratener Entenleber und schwarzem Trüffel dazu Pommes  
*beef tenderloin with foie gras and black truffel served with Fries*

- ohne Entenleber 58.5
- *without fois gras*



**kalbsleber** 36.5

in Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern & Zwiebeln, dazu Rösti  
*veal liver, seared in butter with herbs & onions, roesti*

**zusätzliche beilagen** 7.0

Pommes Frites  
Quarkspätzli  
Rösti  
Safranrisotto  
Tagesgemüse



Hausspezialität / signature dish

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Gerne versuchen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen servieren.

## zum ausklängen lassen

käse ca. 120gr 19.50

verschieden Kuhmilchkäse von Jumi  
*different cow-milk cheese from jumi*

sorbet 9.5

2 Kugeln hausgemachtes Tages-Sorbet  
*2 scoops of home made sorbet of the day*

eiskaffee 12.5

crémiger Eiskaffee mit Kirsch, Schlagrahm  
*smooth iced-coffee with kirsch, whipped-cream*

mousse au chocolat 12.5

Chef Hamdi's Schoggimousse  
*chef hamdi's chocolate mousse*

pain perdu 12.5

armer Ritter, Fotzelschnitte... oder einfach Brot-Pudding mit Vanilleeis  
*bread-pudding with vanilla ice-cream*

crème brûlée 12.5

abgeflämmte Vanille-Crème  
*sugar crusted vanilla cream*

## warum auch nicht?

portwein 5cl 14.0

Taylor`s Porto Tawny 20 years

riesling beerenauslese "honigberg" 2005 10cl 24.0

Wingut Molitor, Mosel

récolte d'or sauternes 2022 10cl 16.0

Semillon, Sauvignon blanc

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt