

LADY SUZETTE

APPETIZERS TO SHARE

OLIVES TAPENADE

Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Petersilie,
Olivenöl, Zitronensaft

7.–

VEGETARIAN TATAR

Avocado, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Weissweinessig,
Crème fraîche, Minze

8.–

SHIRAZI SALAD

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Minze, Himbeeressig,
Petersilie, Limette, Mayonnaise

8.–

SEASONAL DISH

Fragen sie unsere Mitarbeitenden nach dem
saisonalen Angebot

9.–

Every dish is accompanied with five mini blini-style crêpes



STARTERS

LADY SUZETTE SALAD

Blattsalat oder gemischter Salat mit Hausdressing

11.- / 17.-

CREPELLE SUZETTE

Hausgemachte Crespelle mit Blattspinat, Ricotta, Parmesan und Datteltomaten

15.-

GRATIN DAUPHINOIS

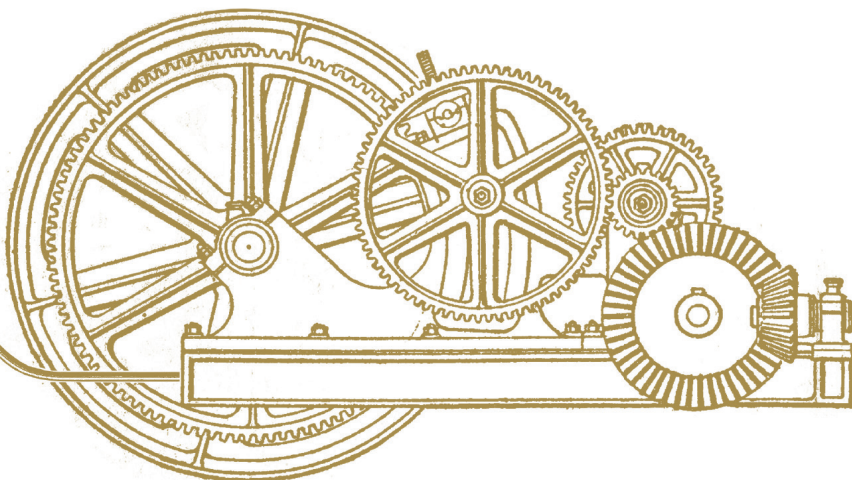
Hausgemachter Kartoffelgratin serviert mit blanchiertem Marktgemüse

12.-

BEEF TATAR (80G / 140G)

Frisches Rindstatar mit hausgemachtem Brot

23.- / 33.-



MAINS

ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbsfleisch mit Champignons und Kalbsnierli an Rahm- und Weissweinsauce	25.–
GNOCCHI À LA SUZETTE Kleine Kartoffelgnocchi mit Oliven, Dörrotomaten und Tomaten Coulis	21.–
BEEF RIND BOEUF Wöchentlich wechselnde Special Cuts	a.A.–
CHICKEN HUHN POULET Poulet Knusperli mit hausgemachter Tatarsauce	24.–
FISH FISCH POISSON Eglifilets an Safran- und Kräutersauce	24.–

SIDES

CRÊPES	4.–
SAISONALES OFENGEMÜSE	6.–
RÖSTI TALER / POMMES FRITES	6.–
JUNGBLATTSALAT	6.–
SWEET POTATO FRIES	9.–
HALLOUMI FRIES	11.–

DESSERTS

SCHWITZOIS CHOCOLATE

Gerollte Crêpe mit Schokoladensauce, Pistazien
und karamellisierter Haselnüssen

12.–

DULCE GENEVOISE

Süßes Mandel Praline mit Crème Caramel
und schmelzenden Karamellwürfeln

12.–

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE

Der Klassiker mit Grand Marnier
und Orangenfilets

21.–

SEASONAL DESSERTS

Fragen Sie unseren Mitarbeitenden nach dem
saisonalen Angebot

14.–

GLACÉ VON GIOLITO

Diverse Sorten im Chübeli

6.–



HERKUNFTSDEKLARATION

Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Egli	Estland

Wir pflegen freundschaftliche Beziehungen mit unseren Lieferpartnern und bemühen uns um eine lokale und saisonale Vielfalt bei der Angebotsgestaltung.

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitenden bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten.

Gerne geben wir Ihnen auch Auskunft über vegetarische, vegane, laktosefreie und glutenfreie Speisen.

PREISE

Alle genannten Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

DANKSAGUNG

Das Lady Suzette Team freut sich über Ihren Besuch und hofft, dass wir Sie auch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Besten Dank an alle unsere Freunde und Familien.

Euer Lady Suzette Team

Lady S