

## Suppen

Rieslingsuppe mit Croutons, Schnittlauch und Rahmhäubli	15.00
Currycremesuppe mit Maispouardenstreifen	15.00
Scampi – Champagnersuppe mit feinen Gemüwestreifen	22.00
Thailändische Kokosmilchsuppe mit Shitake, Zitronengras, Limettenblättern und Pouletstreifen	15.00
Gartenerbsensuppe mit Bauchspecksegel	14.00

## Salate

Kopfsalatherzli mit Zwiebeln und Schnittlauch an feiner Haussauce	15.00
Randencarpaccio mit geraffelem Meerrettich und Schaloten	14.00
Artischockensalat an Schalottenkräutervinaigrette und Tomatenwürfel	16.00
Cherrytomaten mit Burrata, Olivenöl, Balsamicoperlen und Basilikum	19.00
Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und Croutons	17.00
Avocadofächer mit Schalottenkräutervinaigrette	17.00
Pulposalat	25.00

## Kalte Vorspeisen

Rindstatar mit Toast und Butter	70 g	24.00
	140 g	34.00
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan, Rucola und Olivenöl abgerundet mit Balsamicoperlen. Frisch plattiert.		29.00

## Warme Vorspeisen

Riesencrevetten mediterrané mit Knoblauch, Peperoncini, Kirschtomaten, Olivenöl und Basilikum	28.00
---	-------

## Teigwaren und Risotto

Spaghetti Mediterrané Mit Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, Peperoncini, Basilikum	39.00
Trüffelrondelli in Trüffelbutter und Trüffelöl	29.00
Risotto mit gegrilltem Pulpo	38.00

## Fisch und Krustentiere

Zanderfilet gebacken im Safranbierteig, Sauce Tartar, Salzkartoffeln, Spinat	43.00
Seezunge grilliert mit Salzkartoffeln und Spinat	65.00
Riesencrevetten in Knoblauch-Kräutersauce und Butterreis	41.00

## Fleisch

Albis Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebukett	29.00
Kalbsfiletgeschnetztes Zürcher Art mit Butterrösti	49.00
Maispoulardenbrust an einer Schalotten-Rotweinsauce mit handgemachten Trüffeltagliolini und Gemüse	36.00
Kalbsleberli mit Butterrösti	38.00
Rindsfilet Paillard mit Chilibutter gratiniert, dazu Ratatouille und Pommes frites	63.00
Grilliertes Kalbskotelett mit einer Steinpilzsauce und feinem Pestorisotto	64.00
Rindsfilet Stroganoff an Paprika-Cognacsauce und Trockenreis	49.00
Rindsfiletsteak mit grüner Pfeffersauce, handgemachte Barolotagliolini und feinem Gemüsebukett	
Ladysteak      160 g	53.00
Geniesser      200 g	62.00
Fleischesser    300 g	74.00
Sportler        400 g	86.00
Riesensteak    500 g	99.00
Glacierte Kalbsbäggli an einer kräftigen Merlotjus mit Kartoffelstockkroketten und kleinem Gemüsebukett	43.00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	42.00
Cordon Bleu vom Kalb mit saftigem Hinterschinken und höhlengereiftem Gruyere gefüllt, dazu Pommes frites	43.00
Bison-Filetmedaillon 180 g mit Jack Daniels Rahmsauce, Gemüsebouquet und Tagliatelle	68.00

## ***Zum Abschluss und dem Genuss eine Vollendung geben!***

### **Dessert**

Himbeer-Tiramisu mit Crumble	16.00
Weisses Schokoladenmousse auf einer feinen Mangosauce	17.00
Crêpe Suzette Päckli mit gerösteten Mandeln und karamelisierter Orangensauce	19.00
Wiener Eiskaffee mit Kahlúa, Schlagrahm, Kaffee, Vanilleeiscreme	13.00
Ananascarpaccio mit einer Kreation von Sauerrahmglacé	17.00
Käsevariation mit Feigensenf und Birnenbrot	24.00

#### Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH, IRL, AUS, USA, ARG / Geflügel CH, FRA / Schwein CH / Fisch CH, NL, GB, AFR / Eier CH

#### Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlich vorgeschriebene MwSt.