

Vorspeisen

Starters

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Kartoffeldressing <i>Lamb's lettuce with bacon, egg, and potato dressing</i>	16
Ziegenkäsenougat und Rande mit Portweifeigen und Kapuzinerkresse <i>Goat cheese nougat and red beets with port wine-soaked figs and nasturtiums</i>	21
Tatar vom Rind mit Markbeinemulsion fritierten Kapern und Kräutersalat <i>Beef tartare with bonemarrow-emulsion, fried capers and herb salad</i>	24/38
Terrine von der Foie Gras Mit Granny Smith-Gel und Brioche Inklusive 1dl Graves Supérieures, Chateau Terrefort des Chons <i>Terrine from foie gras with Granny Smith gel and brioche</i>	29 39
Französische Zwiebelsuppe mit knuspriger Blätterteighaube <i>French onion soup with a crispy puff pastry lid</i>	17
Onsen Ei auf Blattspinat mit Steinpilz-Lauchschaum <i>Onsen Egg on leaf spinach with porcini-leek mousse</i>	18

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“

-Gottfried Keller-

Alle Preise sind inkl. MwSt. 8.1% und in Schweizer Franken

All prices include 8.1% VAT and are in Swiss francs

Unser Lebensmittel beziehen wir bei etablierten schweizer Unternehmen.

*Rotbarsch Atlantik/ Foie gras Frankreich/
Rindstatar Schweiz/ Rinds- und Kalbshackfleisch Schweiz/ Kalbshuft Schweiz/
Schwein Schweiz*

-2026-

Hauptgang

Main Course

Oepfelhammer's Kalbshackbraten mit Jus, sämigem Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse <i>Oepfelhammer's meat loaf with jus, creamy mashed potatoes and glazed vegetables</i>	39
Zürcher Geschnetzeltes à la Rosmarie mit Butter Rösti <i>Zürich style veal ragout a la Rosmarie with Rösti</i>	49
In Olivenöl konfierter Rotbarsch mit schwarzen Linsenspeck- Ragout, Kefir und Fenchel-Kümmel Salat <i>Red snapper confit in olive oil with black lentil and baconragout, kefir, and fennel-caraway salad</i>	44
Geschmorter Weisskabis mit Beurre Noisette, schwarzem Knoblauch Püree, Yuzu Gel und Federkohl Chips <i>Stewed white cabbage with nut butter, black garlic puree, and kale chips</i>	34
Rauchiges Panko-Auberginenschnitzel mit Tomatenragout und Buratta <i>Smoky panko-breaded eggplant cutle with tomato ragout and buratta</i>	32
Desserts Desserts	
Hausgemachte „Oepfel Chüechli“ mit Zimt und Zucker Glace von der Tahiti Vanille <i>Apple pie with cinnamon and ice cream from Tahiti vanilla</i>	16
Kürbis Crème-Brûlée mit Sauerrahmglace <i>Pumpkin Crème Brûlée with sour cream ice cream</i>	15
Mille Feuille mit Salzkaramelsauce <i>Vanilla Cake with salty caramelsauce</i>	18
Oepfelhammer Colonel Apfelsorbet mit edlem Apfelbrand aus dem Kastanienholz oder lieber mit Champagner <i>Applesorbet with Appleschnaps or Champagne</i>	16 18
Variation von französischem Rohmilchkäse Variiert je nach dem zwischen Kuh/ Schaf/ Ziege <i>Variation from fresh raw milk cheese Cow/ Sheep/ Goat</i>	16

Alle Preise sind inkl. MwSt. 8.1% und in Schweizer Franken
All prices include 8.1% VAT and are in Swiss francs

Weine im Offenausschank

- Weiss

1 dl CHF

Schweiz

Stäfa Räuschling

10

Weingut Rebhalde, Stäfa, AOC Zürichsee

Die Züriseerebe interpretiert von Starwinzer Sven Hohl vom Weingut Rebhalde. Knackiger, rustikaler Weisswein dominiert von grünen Äpfeln und Kräutern.

Frankreich

Château des Landes „Le Blanc“

“Oe-Empfehlung“

7.50

Sauvignon / Sémillon

Vignobles Lassange, Le Libournais, AOC Bordeaux Blanc

Frischer und sortentypischer trockener Sauvignon Blanc mit guter Säure, Stachelbeere und Holunder.

Domaine Betton „Elixir“

10

Marsanne, les tros moins en Barrique

Christelle Betton, AOC Croze Hermitage, Valle du Rhône

Marsanne präsentiert sich ähnlich einem frisch, fruchtigem Chardonnay. Mit angenehmen Schmelz, Butter und zitrusartigen Aromen.

Givry „Vieilles Vignes“

“Oe-Empfehlung“

13

Chardonnay Barrique

Luc Pelletier, AOC Givry, Bourgogne

Kräftiger und charakterstarker Chardonnay, ausgebaut im Pièce (Barrique-Variante im Burgund) mit angenehmen Holznoten, Butter, frischen Blumen und Würze. Lange und Intensiv im Abgang

-Champagner

Premier Cru Selection - Brut

“Oe-Empfehlung“

14.50

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Alexandre Rat, Serriers AOC Champagne

Wer Champagner liebt, wird Alexandre lieben. Dieser ultra trockene Brut hat eine phantastische Moussage, frische Hefe und viel gelbes Obst. Winzerchampagner!

-Süsswein

Le Must de Landiras

13.50

Sauvignon / Sémillon

AOC Graves Supérieur Doux, Fast ein Sauternes aber nicht ganz. Sehr ausgewogene, nicht übertriebene Süsse.

Noten von Pfirsich und Veilchen, ein wenig Honig und leichtem Petrol.

Weine im Offenausschank

-Rose

1dl CHF

Frankreich

“

Château des Landes „Les Caprices d’Anais“ **Oe-Empfehlung“**

7.50

Cabernet Franc

Vignobles Lassagne, AOC Lussac St. Émilion, Bordeaux

Ein kräftiger Rose mit angenehmer Cabernet-Säure, mineralisch am Gaumen und beeriger Dominanz. Mit viel Spass im Glas, sowie Rose sein soll.

-Rot

Schweiz

Pinot Noir

12

Pinot Noir Spätlese „Grosses Holzfass“ Lattenberg

Weingut Rebhalde, AOC Zürichsee

Der Pinot ist auch am Zürichsee sehr beliebt und Sven Hohl zeigt, was er hier zu leisten vermag. Sehr dichte Struktur mit maskulinen Aromen und sehr schöner Würze.

Frankreich

Château Maltus

“Oe-Empfehlung“

10

Merlot/ Cabernet Franc

Vignobles Lassagne, AOC Lalande de Pomerol, Bordeaux

Ein genialer Bordeaux für kleines Geld. Dichte Schwarzkirsche, Karamel, Tabak und gut eingebundenes Holz. Samtig und lang im Abgang.

Domaine Betton „Caprice“

11

Syrah

Christelle Betton, AOC Croze Hermitage, Vallée du Rhône

In älteren Barriques ausgebaut, dominiert hier die frische von Brom- und Himbeere mit einer weichen Säure. Sehr angenehm und nicht zu schwer.

Spanien

THM Crianza

10

Tempranillo/ Garnacha/ Graciano/ Mazuela

Bodegas Thilom, Jorge Muga, DOC Rioja

Klassischer kann ein Rioja kaum sein. Jorge Muga lässt Grüssen.

Dunkle Johannisbeere mit rauchig, erdigen Noten. Intensiv und dicht am Gaumen.

Billo

“Oe-Empfehlung“

9.50

Garnatxa/ Syrah/ Carinyena

Blai Ferré i just, DOC Priorat

Aus Rebbergen, teilweise von 1918, werden alle Trauben separat imahltank ausgebaut. Unglaublich frischer und kompakter Priorat mit viel Tiefe und Balsamischer Würze.

Getränkekarte

Lokales Wasser 37 mit/ ohne	1.0l	10.00
Lokales Wasser 37 mit/ ohne	0.5l	5.00
Wasser aus der historischen Wasserleitung der Stadt Züri		
Naturtrüber Bioapfelsaft vom Mausackerhof	0.3l	7.50
Pasteurisierter Apfelsaft		
Naturtrübe Bioapfelsaftschorle vom Mausackerhof	0.5l	7.50
Pasteurisierter Apfelsaft mit Mineralwasser		
Traubensaftschorle Adam&Uva, Weiss oder Rot	0.33l	7.50
Biotraubensaftschorle ohne Zuckerzusatz		
Gazosa La Fiorenza, Limone oder Mandarine	0.35l	7.50
Gesüsste Limonade aus dem Tessin		

Bier

Zu ehren Gottfried Kellers gibt es bei uns Bier aus der Mikrobrauerei „Gottfried“ in Oerlikon

Gottfried „Frisch“, Klassisches, naturtrübes Lagerbier.	0.33l	8.80
Gottfried „Fröhlich“, Golden Lager Bier mit mehr Würze	0.33l	8.80
Hacker Pschorr „Hefe Weisse“, Der Himmel der Bayern.	0.5l	9.80
Turbinen Bräu „Pause“, alkoholfreies Bier aus Züri.	0.33l	7.50

Kaffee

Seit 1896 röstet die Familie Henauer im Kanton Zürich Kaffee der Spitzenqualität – heute bereits in der 4. Generation. Sie reisen zu Kaffeeplantagen auf der ganzen Welt, stehen an den Röstmaschinen, fördern die Kaffeekultur in all ihren Variationen und haben noch lange nicht genug von ausgezeichnetem Kaffee. Wir auch nicht. Von daher schätzen wir uns glücklich Henauer Kaffee zu servieren.

Kaffee Creme		4.50
Espresso		4.50
Espresso Doppio		7.50
Kaffee Coretto		
Kaffee Coretto		9.00
Cappuccino		6.00
Schale		6.50
	9.00	
Tasse Tee „Twinings“	Pfefferminze/ Grüntee/Vervene/ Schwarztee/Früchtetee	6.50

Unser Patron Andreas Himstedt empfiehlt:

Génépi ist ein alpiner Kräuterlikör der im gesamten Alpenraum als Digestif beliebt ist. Die verwendeten Wermutkräuter, vorwiegend die „Ährige Edelraute“ wachsen allesamt über 2000 NN und werden von Hand verlesen. Die Kräuter werden im Schnaps mazeriert und ziehen dann 30-40 Tage.

Génépi „Vieille recette de bergers“, Distillerie des Aravis“, La Clusaz 0.02l 9.50

Edelbrände der Brennerei Landwing Willisau/ Luzern

Eau-de-vie de pomme en barrique 3l Flasche Brand von uralten Jonagold-Apfelbäumen, im Jura Kastanienholzfass gereift	0.02l/ 12.50	0.04l/ 22.00
Eau-de-vie de poire en barrique Brand von ausgesuchten Schweizer Williamsbirnen, im Jura Kastanienholzfass gereift	0.02l/ 12.50	0.04l/ 22.00
Eau-de-vie de prune en barrique Brand von reifen Schweizer Pflaumen, im Jura Kastanienholzfass gereift	0.02l/ 12.50	0.04l/ 22.00
Eau-de-vie MELA Brand vom Mela Apfel aus dem Thurgau, leichter, charmanter Schnaps mit nur 28%Vol und viel fruchtigem Aroma	0.02l/ 9.50	0.04l/ 17.00

Grappa aus der Grappa Manufaktur „Villa de Varda“ Mezzolombardo

Grappa Moscato Vom Goldmuskateller, klar und aromatisch. Blumig und fruchtig.	0.02l/ 9.00	0.04l/ 15.00
Grappa Pinot nero Riserva Vom Blauburgunder, bernsteinfarben, weich und aromenreich.	0.02l/ 12.00	0.04l/ 21.00
Grappa Alta Selezione „Nonno Giovanni“ Vom Toreldego and Blauburgunder, das Ergebniss einzigartiger Familientradition und das Erbe von Vater zu Sohn	0.02l/ 16.00	0.04l/ 29.00
Grappa Mormorio della Foresta Riserva Vom Müller-Thurgau und vom Blauburgunder. Sehr schöne Frucht und angenehme Würze. Brandyartig weich am Gaumen.	0.02/ 14.00	0.04l/ 26.00
Grappa Selezione Mauro Dolzan vom Blauburgunder und Toreldego, gereift in Eichen, Akazien und Kirschholz, ist die Offenbarung für Liebhaber von Barrique-Grappa. Serviert mit der Pipette aus der 3 Liter Flasche.	0.02l/ 14.00	0.04/ 26.00