

Vorspeisen

Starters

Bunter Blattsalat mit eingelegtem Gemüse und Croutons <i>Mixed leaf salad with pickled vegetables</i>	16
Süss-Sauer marinierter Kohlrabi gefüllt mit geräuchertem Ziegenkäse und Kräutersalat <i>Sweet-sour marinated kohlrabi stuffed with smoked goat cheese and herbal salad</i>	19
Gazpacho von der Himbeere mit eingelegten Eismeershrimps, Rohschinken und Gurken-Granitee <i>Raspberry Gazpacho with shrimps, raw ham and cucumber-granitee</i>	21
Tatar vom Rind mit Oepfel-Whiskey mit Kapern, Zwiebeln, Cornichons und Honigeigelb <i>Beef tartare with apple whiskey, onions, cornichons and honey-egg yolk</i>	24/38
Terrine von der Foie Gras mit Preiselbeerbutter, Granny Smith-Gel und Brioche Inklusive 0,1l Graves Supérieures, Chateau Terrefort des Chons <i>Terrine from foie gras with cranberry-butter, Granny Smith gel and brioche</i>	29 39
Ceviche von Kabeljau Royale mit „Leche de Tigre“, Avocado, Koriander und Chifles <i>Royal Cod Ceviche with „Leche de Tigre“, avocado, cilantro and chifles</i>	22/36

„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.

*Kalbskotelett Niederlande/ Wolfsbarsch Ostatlantik/ Foie gras Frankreich/
Rindstatar Schweiz/ Rinds- und Kalbshackfleisch Schweiz/ Kalbshüft Schweiz/Jakobsmuscheln Japan/
Garnelen Schweiz/ Pulpo Spanien/ Shrimps Atlantik*

-2026-

Hauptgang

Main Course

Knusprig gebratener Wolfsbarsch 46
mit Amalfi Beurre Blanc, jungen Spinat und Bratkartoffeln
Crispy fried Sea Bass with Amalfi- beurre blanc, spinach and fried potatoes

Oepfelhammer's Kalbshackbraten 39
mit sämigem Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse
Oepfelhammer's meat loaf with creamy mashed potatoes and glazed vegetables

Zürcher Geschnetzeltes à la Rosmarie 49
mit Butter Rösti
Zürich style veal ragout a la Rosmarie with Rösti

Rauchiges Panko-Auberginenschnitzel 32
mit Sherrytomatenragout und Buratta
Smoky Panko-breaded Eggplant cutlet with Sherry-tomato ragout and Buratta

Desserts

Desserts

Hausgemachte „Oepfel Chüechli“ 15
mit Zimt und Zucker Glace von der Tahiti Vanille
Apple pie with cinnamon and ice cream from Tahiti vanilla

Oepfelhammer Colonel
Apfelsorbet mit edlem Apfelbrand aus dem Kastanienholz 16
oder lieber mit Champagner 18
Applesorbet with Appleschnaps or Champagne

Zitronenparfait mit weisser Schoggiganache 19
und Rosa Pfeffer
Lemonparfait with white chocolate cream and pink pepper

Mille-Feuille traditionell 18
mit Vanillecreme und Beeren
Vanilla cream cake with berries

Variation von französische Rohmilchkäse 16
Variiert je nach dem zwischen Kuh/ Schaf/ Ziege
Variation from fresh raw milk cheese Cow/ Sheep/ Goat

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