

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

VORSPEISEN • STARTERS

Carpaccio vom Muskat Kürbis • Muscat pumpkin carpaccio

Mit Cassis, Karamellisierten Kürbiskernen, Sanddorn und Federkohl

With cassis, caramelized pumpkin seeds, sea buckthorn, and kale



15.00

Rindstatar Belvoirpark • Beef tartare Belvoirpark

Klassisches Rindstatar verfeinert mit Zwiebeln, Kapern, Ei und Essiggurken,

serviert mit Toast & Butter

Classical beef tartare, with onions, capers, egg and pickles served with toast and butter

28.00 • 38.00

Nüsslisalat • Lamb's lettuce

An Cassisdressing, frischen Feigen mit Speck und Crouotns

With cassis dressing, fresh figs with bacon and croutons

18.00

Gemischter Blattsalat • Mixed leaf salad

Mit Nüssen an Hausdressing

With nuts and house dressing



10.00 • 15.00

SUPPEN • SOUPS

Klassische Kürbiscremesuppe • Classic pumpkin cream soup

Mit würzigen Kernen und Kürbiskernöl

With spicy seeds and Pumpkin seed oil

19.50

Rindsbouillon • Beef bouillon

Mit Flädli und Gemüse

With sliced pancakes and vegetables

18.00

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

FLEISCH • MEAT

Chateaubriand „Flambé“ • Chateaubriand “Flambé” 225g Rindfilet PRO PERSON
Mit Buttergemüse, Kartoffelgratin und Barolo Jus 79.00
am Tisch flambiert, ab 2 Personen, wird in 2-Gängen serviert
With buttered vegetables, potato gratin, and Barolo jus
flambéed at the table, for 2 people, served in 2 courses

Wiener Schnitzel • Wiener schnitzel 56.00
Mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
With potato salad, cranberries, and lemon

Züri Geschnetzeltes • Sliced veal Zurich style 49.00
Mit Weisswein verfeinerter Champignonrahmsauce und knusprige Butterrösti
With mushroom cream sauce refined with white wine and crispy buttered roesti

Ossobuco vom Kalb • Veal ossobuco 46.00
Auf cremiger Polenta mit Wurzelgemüse und Gremolata
On creamy polenta with root vegetables and gremolata

FISCH • FISH

Zanderfilet • Zander fillet 46.00
Gebraten mit Kräuterkruste auf Schwarzwurzel-Kartoffelragout und Limettenschaum
Roasted with herb crust on black salsify and potato ragout with lime foam

Hausgemachte Hummerravioli • Homemade lobster ravioli 36.00 • 48.00
Mit Krustentierschaum und Federkohl
With crustacean foam and kale



GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Offene Gemüse Lasagne • Open vegetable lasagna **28.00 • 38.00**

Hausgemachte Kürbisgnocchi • Homemade pumpkin gnocchi **25.00 • 36.00**
Mit gebratenen Waldpilzen, Parmesanschaum und Kürbiskernöl
With fried wild mushrooms, parmesan foam, and pumpkin seed oil

DESSERTS • DESSERTS

Tarte Tatin • Tarte Tatin **15.00**
Mit "Bourbon Vanille Chantilly"
With "Bourbon Vanilla Chantilly"

Hausgemachte Schokoladentarte • Homemade chocolate tart **16.00**
Mit Rotweinglace und marinierten Zwetschgen
With red wine ice cream and marinated plums

*Entdecken Sie unsere Dessertvariationen und wählen Sie Ihren
Favoriten von unserem Dessertbuffet, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne*
Discover our dessert variations and choose your
favorite from our dessert buffet. Our staff will be happy to assist you.

Premieum Glace Auswahl **5.50**

Vanilleglace • Vanilla ice cream, *Schoggielace* • Chocolate ice-cream
Stracciatellaglace • Stracciatella ice cream, *Pistazienglace* • Pistacchio ice cream
Fior-di-latte-Glace • Fior di latte ice cream, *Zitronensorbet* • Lemon sorbet
Kaffeeiglace • Coffee ice-cream

+ Rahm • Whipped cream **2.50**

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

Herkunftsbezeichnung Fleisch/Fisch *Designation of Origin Meat/Fish*

Rind • Beef

Argentinien /
Uruguay

Kalb • Veal

Schweiz

Hummer • Lobster

Canada

Zanderfilet • Zander fillet

Estland

Herkunftsbezeichnung Backwaren *Designation of Origin Bakery Products*

Bürli • Bürli

Schweiz

Buttertoast • Butter toast

Österreich

Glutenfreies Brot • Gluten free bread

Österreich

Allergene • Allergenes

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie möglichst umfassend über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Unser Fachpersonal gibt Ihnen jederzeit Auskunft und gibt Ihnen gerne eine Alternative.

The health of our guests is very important to us. It is therefore very important to us that we can inform you as comprehensively as possible about the ingredients in our dishes. Our specialist staff will be happy to provide you with information and alternatives at any time.