

A LA CARTE

VORSPEISEN • STARTERS

Romatomen Carpaccio • Roma tomato carpaccio 21.00
 Mit Burrata, Basilikum-Espuma und Focaccia Chips
 With burrata, basil espuma and focaccia chips

Wassermelone Greek Salat • Watermelon Greek salad 18.00
 Mit eingelegten roten Zwiebeln, Fetakäse und getrockneten Cranberrys
 With pickled red onions, Feta Cheese and dried cranberries

Rindstatar Belvoirpark • Beef tartare Belvoirpark 28.00 • 38.00
 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

Ceviche vom Kingfish • Ceviche from kingfish 26.00
 Mit Vanille-Tomaten, gepickeltem Sommergemüse, Engelshaar und Blutampfer
 With vanilla tomatoes, pickled summer vegetables, Angel hair and Blood-sorrel

Gemischter Blattsalat • Mixed leaf salad 10.00 • 15.00
 Mit Nüssen an Hausdressing
 With nuts and house dressing

SUPPEN • SOUPS

Gurken Joghurt Kaltschale • Cold cucumber yoghurt soup 13.00
 Mit gepickeltem Gurken Tartar, eingelegten Senfkörnern und Kapuzinerkresse
 With pickled cucumber tartare, pickled mustard seeds and nasturtium



Rindsbouillon • Beef Bouillon 18.00
 Mit Flädli und Gemüse
 With sliced pancakes and vegetables

A LA CARTE

FLEISCH • MEAT

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

Rindsfilet Rossini • Beef Fillet Rossini mit • with 69.00
Wahlweise mit oder ohne Entenleber, geröstetem Wurzelgemüse, Rotwein Schalotten und ohne • without 62.00
Züri Fries
Optionally with or without duck liver, roasted root vegetables, red wine shallots and Züri Fries

Lammracks auf Ratatouille • Rack of lamb on ratatouille 52.00
Mit Bratkartoffeln, Rosmarinjus und Perlzwiebeln
With rosemary rissole potatoes, rosemary gravy and pearl onions

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

Hausgemachte Kalbfleischravioli • Homemade veal ravioli 49.00
Mit gebratenen Pilzen und Gewürzjus
With roasted mushrooms and herb gravy

FISCH • FISH

Seezunge im Ganzen gebraten • Sole fried whole 53.00
An Mandelnussbutterschaum mit Parisienne Kartoffeln
With almond nut butter foam with Parisienne potatoes

Loup de mer gebraten • Roasted loup de mer 42.00
Auf Erbsen-Minze-Püree, Safransauce und Passionsfruchtkerne
On pea and mint puree, saffron sauce and passion fruit seeds

Sous-vide gegartes Lachsfilet • Sous-vide-cooked salmon fillet 38.00
Auf Kichererbsen Süsskartoffelragout und Teriyaki Schaum
On chickpeas and sweet potato ragout and teriyaki foam

A LA CARTE

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Gerösteter Blumenkohl • Roasted cauliflower 26.00 • 38.00
 An Süsskartoffelpüree mit Chimichurri, Kernen und frittierten Austernpilzen
 On sweet potato puree with chimichurri, seeds and fried oyster mushrooms



Sous-vide Urkarotte • Sous vide Primordial carrot 36.00
 Mit Püree, gebratenem Pak Choi, Basmatireis und Miso Kalamansi Schaum
 With puree, fried pak choi basmati rice and miso kalamansi foam



Hausgemachte Gnocchi • Homemade gnocchi 25.00 • 36.00
 Auf Topinambur Püree mit Kafirschaum dazu Birnen, Pecorino und Federkohl
 On Jerusalem artichoke puree with kafir foam and pear, pecorino and kale

DESSERTS • DESSERTS

Annanascarpaccio • Pineapple carpaccio 12.00
 Mit Kokosglace und rosa Pfeffer
 With coconut ice cream and pink pepper

Pfirsich Mascapone Mousse • Peach Mascapone Mousse 16.00
 An Pfirsich-Kompott und Mandelkrokant
 With peach compote and almond brittle

Schokoladenkuchen • Chocolate cake 18.00
 Mit frischen Früchten, Joghurtglace und Minze Pesto
 With fresh fruit, yoghurt ice cream and mint pesto

Entdecken Sie unsere Hauseigenen Dessertvariationen und wählen Sie Ihren Favoriten, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne
 Discover our in-house dessert variations and choose your favorite, our staff will be happy to inform you

Premieum Glace Auswahl 5.50

Vanilleglace • Vanilla ice cream
Schoggiglace • Chocolate ice-cream
Stracciatella glacé • Stracciatella ice cream
Pistazienglace • Pistacchio ice cream
Fior-di-latte-Glace • Fior di latte ice cream
Zitronensorbet • Lemon sorbet
Kaffeeglace • Coffee ice-cream

+ Rahm • Whipped cream 2.50

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG FLEISCH/FISCH
DESIGNATION OF ORIGIN MEAT/FISH**

<i>Rind</i> • Beef	Argentinien / Uruguay
<i>Kalb</i> • Veal	Schweiz
<i>Lamm</i> • Lamb	Irland
<i>Entenleber</i> • Duck Liver	Frankreich
<i>Parmaschinken</i> • Parma Ham	Italien
<i>Lachs</i> • Salmon	Norwegen
<i>Seezunge</i> • Sole	Vereinigtes Königreich / Niederlande
<i>Kingfish</i> • Kingfish	Südafrika
<i>Loup de mer</i> • Loup de mer	Frankreich

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG BACKWAREN
DESIGNATION OF ORIGIN BAKERY PRODUCTS**

<i>Bürli</i> • Bürli	Schweiz
<i>Buttertoast</i> • Butter toast	Schweiz
<i>Glutenfreies Brot</i> • 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.