


GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

VORSPEISEN • STARTERS

Zweierlei Chicorée an Baumnußdressing • Two kinds of chicory with walnut dressing **21.00**
 In Kombination mit Apfelchips, Taleggio und Parmaschinken
 Combined with apple chips, Taleggio cheese, and Parma ham

Buntes Rüebli Carpaccio • Colorful carrot carpaccio **19.50**
 Verfeinert mit einer aromatischen Gewürz-Karotten-Creme, begleitet von gepickeltem Gurken, Radieschen und eingelegten Orangenfilets, vollendet mit Haselnuss Krokant 
 Refined with an aromatic spice and carrot cream, accompanied by pickled cucumber, radishes, and marinated orange fillets, finished with hazelnut brittle.

Gemischter Blattsalat • Mixed leaf salad **10.00 • 15.00**
 Mit Croutons und gerösteten Kernen 
 With Croutons and roasted seeds

Hausgebeiztes Saiblingsfilet • Home-marinated char fillet **24.90**
 im Zusammenspiel mit mariniertem Fenchel, Yuzu-Gel, einem knusprigen Kartoffelpuffer, getragen von einer Buttermilch Emulsion
 Paired with marinated fennel, yuzu gel, a crispy potato pancake, and a buttermilk emulsion.

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

SUPPEN • SOUPS

Pastinaken Cremesuppe • Parsnip cream soup **17.50**
 Serviert mit Buchmann-Bürli-Croutons und grob ausgelassenem Speck
 Served with Buchmann Bürli croutons and coarsely chopped bacon

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



GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

FLEISCH • MEAT

Sanft geschmortes Ossobuco vom Rind • Gently braised beef ossobuco **46.00**
Auf samtigem Selleriepüree, Wurzelgemüse, getragen von einer vollmundiger Masala Jus
On velvety celery purée, root vegetables, served with a full-bodied masala jus

Rinds Entrecôte gegrillt • Grilled beef entrecôte **58.00** 180g
An Pfefferrahmsauce serviert mit Züri fries und Buttergemüse
Served with pepper cream sauce, Zurich fries, and buttered vegetables

Wiener Schnitzel • Wiener schnitzel **56.00**
Mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
With parsley potatoes, 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

Schonend gegartes Lammcareé • Gently cooked lamb loin **61.00**
Mit Kräuterkruste auf Ratatouille und Pommes Macaire abgerundet durch eine Rosmarinjus
With herb crust on ratatouille and pommes macaire, rounded off with a rosemary jus

Zarte Perlhuhnbrust • Tender guinea fowl breast **43.00**
Auf cremigem Weissweinrisotto, begleitet von knackigem Bimi-Broccoli, verfeinert mit einer aromatischen Albufera-Sauce
On creamy white wine risotto, accompanied by crisp bimi broccoli, refined with an aromatic Albufera sauce

FISCH • FISH

Gebratenes Steinbuttfilet • Pan-fried turbot fillet **51.00**
Auf Spinat-Kartoffel-Püree, garniert mit geschmorter Petersilienwurzel, begleitet von einer geschäumten Weissweinsauce
On spinach and potato purée, garnished with braised parsley root, accompanied by a foamed white wine sauce

Hausgemachte Fischknusperli vom Eglifilet • *Homemade Crispy fish fillet from perch fillet* **41.00**
Mit Petersilienkartoffeln und Hausgemachter Sauce Tartar
Served with parsley potatoes and homemade tartar sauce

Hausgemachte Tagliarini • *Homemade tagliarini* **34.00 • 42.00**
Dazu sautierte Riesencrevetten, veredelt mit einem Krustentierschaum und geschmorten Kirschtomaten
Served with sautéed king prawns, refined with a crustacean foam and braised cherry tomatoes

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU HIGH-QUALITY ENJOYMENT

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli • Homemade ricotta and spinach ravioli **24.00 • 36.00**
 An Salbei-Nussbutter mit Parmesanspänen garniert
 With sage nut butter garnished with Parmesan shavings

Geschmorte Sellerieknolle • Braised celery root **32.00**
 Auf mediterranem Kartoffelstampf präsentiert mit Café-de-Paris-Sauce
 On Mediterranean mashed potatoes served with Café de Paris sauce



DESSERTS • DESSERTS

Schwarzwälder-Kirsch-Sphäre • Black Forest cherry sphere **18.00**

Dessertklassiker Pfirsich Melba mal anders • A twist on the classic dessert **15.00**
 Peach Melba

*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* • Pistachio ice cream
Fior-di-latte-Glace • Fior di latte ice cream, *Zitronensorbet* • Lemon sorbet
Kaffeeglace • 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

Rindstatar • Beef tartare

Schweiz / Switzerland

Osobucco • beef ossobuco

England

Kalb • Veal

Schweiz / Switzerland

Lamm • Lamb

Neuseeland / New Zealand

Parmaschinken • Ham from Parma

Italien / Italy

Eglifilet • Perch fillet

Estland./ Estonia

Steinbuttfilet • Turbot fillet

Estland./ Estonia

Saibling • Charfish

Island / Iceland

Riesencrevetten • king prawns

China

Herkunftsbezeichnung Backwaren Designation of Origin Bakery Products

Bürli • Bürli

Schweiz / Switzerland

Buttertoast • Butter toast

Österreich / Austria

Glutenfreies Brot • Gluten free bread

Österreich / Austria

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.