

A LA CARTE

VORSPEISEN • STARTERS

Nüsslisalat • Lamb's lettuce 18.00
 Garniert mit Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei an Hausdressing
 Garnished with diced bacon, croûtons and chopped egg with house dressing

Variation vom Kürbis • Variation of pumpkin 21.00
 Chutney, frisch mariniert und glasiert garniert mit gerösteten Kernen
 Chutney, freshly marinated and glazed garnished with roasted seeds

Carpaccio vom Schweizer Weiderind • Swiss beef Carpaccio 29.00 • 41.00
 Mit eingelegtem Gemüse, Kikkoman Tomate und Engelshaar
 With pickled vegetables, Kikkoman tomato and angel hair

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

Graved Lachs • Graved salmon 21.00
 An Senf-Vinaigrette mit geräucherter Rande und Dill
 With mustard vinaigrette, smoked beetroot and dill

Croûtons vom Buchmann Bürli • Croûtons from Buchmann Bürli 21.00
 Mit bunten Oliven, getrockneten Tomaten und Burrata
 With colourful olives, sun-dried tomatoes and burrata

Gemischter Salat • Mixed Salad 10.00 • 15.00
 Mit Trauben und Nüssen an Hausdressing
 With grapes and nuts with house dressing

SUPPEN • SOUPS

Parmesanschaum-Suppe • Parmesan soup 21.00
 Mit Trüffel und gebratener Jakobsmuschel
 With truffle and pan-fried scallop

Weissweinschaum-Suppe • White wine soup 15.00
 Mit glasierten Trauben und Kerbel
 With glazed grapes and chervil

Rindsbouillon • Beef bouillon 18.00
 Mit Flädli und Schnittlauch
 With sliced pancakes and chives

A LA CARTE

FLEISCH • MEAT

Tafelspitz und Markbein im eigenen Fond • Tafelspitz and marrowbone in their own stock 52.00
 Mit glasierten Kartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Apfel – Meerrettich und Schnittlauchsauce
 With glazed potatoes and root vegetables. Served with apples - horseradish and chive sauce

Rindsfilet rossini • Beef fillet rossini mit • with 68.00
 Wahlweise mit oder ohne Entenleber ab Trüffeljus und Züri Fries ohne • without 59.00
 Optionally with or without duck liver with truffle jus and Züri Fries

Osso Bucco vom Rind • Beef Osso Bucco 52.00
 An cremiger Tessiner Polenta und mediterranem Gemüse
 With creamy Ticino polenta and mediterranean vegetables

Duo vom Kalb • Duo of veal 56.00
 An St.Galler Kartoffeln mit confierter roter Zwiebel und mini Rüebli
 With St.Galler potatoes with confit red onion and mini carrots

Gebratene Maispoularde auf Passionsfrucht • Roasted poulard on passion fruit 40.00
 Balsamico Linsen abgerundet mit einem Kräuterjus
 Balsamic lentils refined with herb jus

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

FISCH • FISH

Frutiger Eglifilet • Frutiger perch fillet 56.00
 Im Bierteig mit Schnittlauchsauce serviert mit glasierten Kartoffeln und Gemüse
 In beer batter with chive sauce served with glazed potatoes and vegetables

Gebratene Lachstranche • Fried salmon tranche 54.00
 An Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse mit Kräuterschaum
 With white wine risotto and mediterranean vegetables with herb foam

Rotbarbe • Red mullet 60.00
 Gefüllt mit Spinatpesto, Schlosskartoffel an Weissweinschaum
 Stuffed with spinach pesto, pommes chateaux and white wine foam

A LA CARTE

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Weisswein Risotto • White wine risotto 28.00 • 38.00
 Mit eingelegter Feige und schwarzer Nuss
 With pickled fig and black walnut

Gewürzkarotte • Spiced carrot 35.00
 Mit Fetacrème und mariniertem Kürbis
 With feta cream and marinated pumpkin

Fregola Sarda • Sardinian Fregola 35.00
 An Ratatouille und Burrata
 On ratatouille and burrata

DESSERTS • DESSERTS

Erdnuss Parfait • Peanut parfait 20.00
 Mit Schokolade und Karamell
 With chocolate and caramel

Apfelstrudel Deconstructed mit Zimtglace • Deconstructed apple strudel with cinnamon ice cream 22.00
 Mit einer Variation vom Apfel, Rosinen, Strudelteigblättern, Vanillecrème und Haselnusskrokant
 With a variation of apple, raisins, strudel pastries, vanilla cream and hazelnut brittle

Wintersalat • Winter salad 19.00
 Mit Zwetschgen, Mürbeteig und Nelkenglace
 With plums, shortcrust pastry and clove ice cream

Käse • Cheese 19.00
 Variationen von Weichkäse und Hartkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und saisonalem Chutney
 Variety of Swiss soft and hard cheese, with homemade fruitbread and seasonal chutney

Hausgemachtes Glace • Homemade ice cream 6.50

Cheesecakeglace • Cheesecake ice cream
 Pistazienglace • Pistacchio ice cream
 Zitronenmelissensorbet • Lemon melissa sorbet
 Bratapfelsorbet • Baked apple sorbet
 Blaubeer-Ingwerglace • Blueberry and ginger ice cream
 Himbeer-Periconglace • Raspberry- wild tarragon ice cream

+ Rahm • Whipped cream 2.50

A LA CARTE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG • DESIGNATION OF ORIGIN

| | |
|---|------------------|
| <i>Rind</i> • Beef | Schweiz |
| <i>Kalb</i> • Veal | Schweiz |
| <i>Maispoularde</i> • Poulard | Frankreich |
| <i>Graved Lachs</i> • Graved salmon | Norwegen / Zucht |
| <i>Jakobsmuschel</i> • Scallop | Japan |
| <i>Frutiger Eglifilet</i> • Frutiger perch fillet | Schweiz / Zucht |
| <i>Lachs</i> • Salmon | Norwegen / Zucht |
| <i>Rotbarbe</i> • Red mullet | Frankreich |