

## VORSPEISEN / STARTERS

**California Salat / California salad**

Knackiger Eisbergsalat an Honig-Ingwer Hausdressing, verfeinert mit Hüttenkäse, saisonalen Früchten, Minze und Karamellisierten Pecannüsse  
*Fresh Iceberg salad with honey and ginger house dressing, garnished with Cottage Cheese, seasonal fruits, mint and caramelized pecan nuts*

24.00 / 36.00

**Tomatensalat mit Burrata / Tomato salad with burrata**

Farbiger Tomatensalat an einer Yuzu-Basilikum Vinaigrette garniert mit Burrata und Melonen  
*Colorful tomato salad, yuzu-basil vinaigrette garnished with burrata and melons*

24.00

**Thunfisch Tatar / Tuna Tatar**

Thunfisch Tatar mit einer Variation von der Tomate, garniert mit einem Sauerampfer Sorbet  
*Tuna tatar with a variety of tomatoes, garnished with a sorrel sorbet*

32.00

**Vitello Tonnato / Vitello tonnato**

Niedergegarter Kalbsbraten, verfeinert mit Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und Wildkräutern  
*Slow cooked veal roast refined with tuna cream, garnished with onions, capers and wild herbal lettuce*

29.00

**Rindstatar Belvoirpark / Beef tatar 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*

26.00 / 36.00

**Pulpo Carpaccio / Pulpo carpaccio**

Pulpo Carpaccio an Limonen-Tomaten Vinaigrette und gebackenen Moscardini  
*Pulpo carpaccio with lemon tomato vinaigrette and fried moscardini*

24.00

## SUPPEN / SOUP

<p><b>Ochsenschwanzsuppe / Oxtail soup</b> <span style="float: right;">21.00</span>          mit Zitrusaromen und Crevetten-Dumplings  <i>with citrus flavors and shrimp dumplings</i></p>
<p><b>Tomaten-Wassermelonen Gazpacho / Tomato watermelon gazpacho</b> <span style="float: right;">18.00</span>          garniert mit Burrata Glace  <i>with burrata ice cream</i></p>
<p><b>Vichysoisse / Vichysoisse</b> <span style="float: right;">28.00</span>          Eisgekühlte Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerrahm und Oona Kaviar  <i>Cold potato and leek soup with sour cream and Oona Caviar</i></p>

## TRADITIONELLE HAUPTGÄNGE / TRADITIONAL MAIN COURSES

<p><b>Grünes Risotto / Green Risotto</b> <span style="float: right;">28.00 / 38.00</span>          Grünes Risotto mit Eigelbcrème und gebackenem Blumenkohl  <i>Green Risotto with egg yolk cream and roasted cauliflower</i></p>
<p><b>Zander / Pan fried pike perch</b> <span style="float: right;">56.00</span>          Gebratenes Zanderfilet auf buntem Kartoffel-Gemüsebeet mit Weisswein-Schaumsauce  <i>Fried fillet of pike perch served on a bed of potatoes and vegetables with a white wine sauce</i></p>
<p><b>Gebratener Swiss Alpine-Lachs im Kräutermantel / Filet of Swiss alpine salmon in a herbal coating</b> <span style="float: right;">54.00</span>          An einer Kräuterrahmsauce, mit Kartoffeln und eine Blumenkohl Variation  <i>with a herbal cream sauce, with potatoes and a variety of cauliflower</i></p>
<p><b>Alpstein Poulardenbrust / Alpstein chicken breast</b> <span style="float: right;">39.00</span>          Poulardenbrust an einer Estragonsauce, serviert mit Kartoffelgnocchi und Sommergemüse  <i>Chicken breast with tarragon sauce, homemade potato dumplings and summer vegetables</i></p>
<p><b>Kalbsmilken / Veal mammary glands</b> <span style="float: right;">45.00</span>          Gebratene Kalbsmilken an Eierschwämmli sauce, serviert mit Kartoffelpurée und jungem Blattspinat  <i>Pan fried mammary glands with a chanterelles sauce, served with mashed potatoes and fresh spinach</i></p>

<b>Kalbsfrikassee / Veal stew</b>	39.00
Kalbsfrikassee an Zitronensauce, mit Kartoffel-Karotten-Ingwer Mousseline und buntem kleinem Gemüse	
<i>Veal stew in lemon sauce, served with potato-carrot and ginger mousseline and colorful small vegetables</i>	
<b>Züri / Zurich</b>	49.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignon-Weißwein Sauce serviert mit goldbrauner Rösti	
<i>Stirfried stripes of veal, in a mushroom-white wine cream sauce served with roesti</i>	
<b>Wiener Schnitzel / Schnitzel "Vienna Style"</b>	52.00
Paniertes Kalbsschnitzel "Wiener Art" serviert mit Kartoffel-Gurken Salat und garniert mit Preiselbeeren	
<i>Battered deep fried veal schnitzel, served with a potato and cucumber salad accompanied with cranberry sauce</i>	
<b>Bündner Berglamm Schulterbraten / Suckling lamb roast</b>	52.00
Geschmorter Bündner Berglamm Schulterbraten an einer Kräuterjus, serviert mit Fregola Sarda und buntem, mediterranem Gemüse	
<i>Braised shoulder of suckling grisons lamb with a herbal sauce, served with fregola sarde and mediterranean vegetables</i>	
<b>Rind Stroganoff / Beef Stroganoff</b>	52.00
Rindsfiletwürfel an einer Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm, serviert mit Quarkspätzli und Marktgemüse	
<i>Beef fillet cubes in paprika cream sauce with mushrooms, bell peppers, pickles and sourcream, served with spaetzli and seasonal vegetables</i>	
<b>Rindsfilet "Café de Paris" / Beef Sirloin "Café de Paris"</b>	59.00
Rindsfilet an einer Café de Paris Sauce mit Pommes Allumettes und Saisongemüse	
<i>Beef Sirloin steak with a Café de Paris sauce, served with pommes allumettes and seasonal vegetables</i>	

## DESSERT / SWEET TREATS

<b>Waldbeeren / Wild berries</b>	19.00
Variation von Waldbeeren mit Limonenschaum und Melissensorbet <i>Variety of wildberries with lemonfoam and melissa sorbet</i>	
<b>Pfirsich / Peach</b>	22.00
Pfirsich in verschiedenen Texturen mit Vanille <i>Peach in different textures with vanilla</i>	
<b>Erdnüsse / Peanuts</b>	19.00
Erdnuss Parfait mit Schokolade und Karamell <i>Peanut parfait with chocolate and caramel</i>	
<b>Käse / Cheese</b>	18.00
Variation von Weichkäse und Hartkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und saisonalem Chutney <i>Variety of Swiss soft and hard cheeses, with homemade fruit bread and seasonal chutney</i>	

## HAUSGEMACHTE GLACES / HOMEMADE ICE CREAM

• Cheesecakeglace / Cheesecake ice cream	6.50
• Pistazienglace / Pistacchio ice cream	6.50
• Zitronenmelissensorbet / Lemon melissa sorbet	6.50
• Pfirsichsorbet / Peach sorbet	6.50
• Blaubeersorbet / Blueberry sorbet	6.50
+ Rahm	2.50