


GENUSS AUF HOHEM NIVEAU WHERE QUALITY MEETS INDULGENCE

VORSPEISEN • STARTERS

Dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz • Thinly sliced boiled veal 19.50 • 32.00
Mit lauwarmer Vinaigrette, Kräutermayonnaise und Meerrettich
With lukewarm vinaigrette, herb mayonnaise, and horseradish

Carpaccio vom Muskat Kürbis • Muscat pumpkin carpaccio 15.00
Mit Cassis, karamellisierten Kürbiskernen, Sanddorn und Federkohl
With cassis, caramelized pumpkin seeds, sea buckthorn, and kale 

Rindstatar Belvoirpark • Beef tartare Belvoirpark 28.00 • 38.00
Klassisches Rindstatar verfeinert mit Zwiebeln, Kapern, Ei und Essiggurken,
serviert mit Toast & Butter
Classic beef tartare, with onions, capers, egg and pickles served with toast and butter

Hausgemachte Tagliarini alle Vongole • Homemade tagliarini alle vongole 26.00
Im Knoblauchsud, Wurzelgemüsewürfel und Weissweinschaum
In garlic broth, diced root vegetables, and white wine foam

Nüsslisalat • Lamb's lettuce 18.00
An Cassisdressing, frischen Feigen mit Speck und Croutons
With cassis dressing, fresh figs with bacon and croutons

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

SUPPEN • SOUPS

Klassische Kürbiscremesuppe • Classic pumpkin cream soup 19.50
Mit würzigen Kernen und Kürbiskernöl
With spicy seeds and Pumpkin seed oil

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

Hummerbisque und Meeresfrüchtetatar • Lobster bisque and seafood tartare 24.00

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU WHERE QUALITY MEETS INDULGENCE

FLEISCH • MEAT

<i>Chateaubriand „Flambé“</i> • Chateaubriand “Flambé” Mit Buttergemüse, Kartoffelgratin und Barolo-Jus 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	225g Rinsdfilet	PRO PERSON 79.00
<i>Wiener Schnitzel</i> • Wiener schnitzel Mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone With potato salad, cranberries, and lemon		56.00
<i>Züri Geschnetzeltes</i> • Sliced veal Zurich style Mit Champignonrahmsauce verfeinert mit Weisswein und knusprige Butterrösti With mushroom cream sauce refined with white wine and crispy buttered roesti		49.00
<i>Klassische Kalbsleber</i> • Classic veal liver Auf Kartoffelstock, Apfelchutney und Jus On mashed potatoes, apple chutney, and sauce		48.00
<i>Ossobuco vom Kalb</i> • Veal ossobuco Auf cremige Polenta mit Wurzelgemüse und Gremolata On creamy polenta with root vegetables and gremolata		46.00
<i>Gebratenes Hirschrückenfilet</i> • Roasted venison fillet An Lebkuchengewürzjus, hausgemachten Maronispätzli, Rosenkohl und Preiselbeer-Birnen Gingerbread spice jus, homemade chestnut spaetzle, brussels sprouts, and cranberry pears		52.00

FISCH • FISH

<i>Zanderfilet</i> • Zander fillet Gebraten mit Kräuterkruste auf Schwarzwurzel-Kartoffelragout und Limettenschaum Roasted with herb crust on black salsify and potato ragout with lime foam		46.00
<i>Gebratener Kabeljaufilet</i> • Fried cod fillet Auf Fregola Sarda mit Safranschaum und mariniertem Babyspinat On Fregola Sarda with saffron foam and marinated baby spinach		43.00
<i>Hausgemachte Hummerravioli</i> • <i>Homemade lobster ravioli</i> Mit Krustentierschaum und Federkohl With crustacean foam and kale		36.00 • 48.00



GENUSS AUF HOHEM NIVEAU WHERE QUALITY MEETS INDULGENCE

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Offene Gemüselasagne • 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"

Champagnerparfait • Champagne parfait 16.00
Mit exotischen Früchten und Passionsfruchtgelee
With exotic fruits and passion fruit jelly

Kugel aus dunkler Schokolade • Dark chocolate ball 18.00
Mit Café-Mousse gefüllt und Whiskey-Luft
Filled with café mouse and whiskey air

*Entdecken Sie unsere Dessertvariationen und wählen Sie Ihren
Favoriten, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne* 12.00
Discover our dessert variations and choose your
favorite, our staff will be happy to inform you

Premium 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 WHERE QUALITY MEETS INDULGENCE

Herkunftsbezeichnung Fleisch/Fisch

Designation of Origin Meat/Fish

Fior-di-latte-Glace

Rind • Beef

Argentinien /
Uruguay

Kalb • Veal

Schweiz

Vongole • Vongole

Italien

Wild • Wild

Schweiz/Frankreich/
Austria

Hummer • Lobster

Canada

Meeresfrüchtetatar • Seafood

China/Australien

Zanderfilet • Zander fillet

Estland

Kabeljau • Cod fish

Portugal

Saibling • Char fish

Portugal

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.