



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

**FISCH • FISH**

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



**GENUSS AUF HOHEM NIVEAU**  
**WHERE QUALITY MEETS INDULGENCE**

**VEGETARISCH • VEGETARIAN**

<i>Offene Gemüselasagne</i> • Open vegetable lasagna	<b>28.00 • 38.00</b>
<i>Hausgemachte Kürbisgnocchi</i> • Homemade pumpkin gnocchi Mit gebratenen Waldpilzen, Parmesanschaum und Kürbiskernöl With fried wild mushrooms, parmesan foam, and pumpkin seed oil	<b>25.00 • 36.00</b>

**DESSERTS • DESSERTS**

<i>Tarte Tatin</i> • Tarte Tatin Mit "Bourbon Vanille Chantilly" With "Bourbon Vanilla Chantilly"	<b>15.00</b>
<i>Champagnerparfait</i> • Champagne parfait Mit exotischen Früchten und Passionsfruchtgelee With exotic fruits and passion fruit jelly	<b>16.00</b>

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

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

<i>Premium Glace Auswahl</i>	<b>5.50</b>
<i>Vanilleglace</i> • Vanilla ice cream, <i>Schoggiglace</i> • Chocolate ice cream	
<i>Stracciatellaglace</i> • Stracciatella ice cream, <i>Pistazienglace</i> • Pistacchio ice cream	
<i>Fior-di-latte-Glace</i> • Fior di latte ice cream, <i>Zitronensorbet</i> • Lemon sorbet	
<i>Kaffeeglace</i> • Coffee ice cream	
<i>+ Rahm</i> • Whipped cream	<b>2.50</b>



**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.