

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat	V	13.00	20.00
Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing			
Nüsslisalat		17.00	
Prosecco-Hausdressing Croûtons Ei Bauernspeck			
Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:			
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Selleriecrème Suppe	14.00
Apfel Thymian Maroni	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "Ö"	23.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		
Escargots 6 Stk. / 12 Stk.	19.00	29.00
Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		
Ceviche vom Wolfsbarsch	19.00	33.00
gepickelter Senf schwarzer Sesam Brot Chip		

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö"	21.00	29.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		
Tagliatelle al Parmigiano	V	21.00
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Sämiges Steinpilzrisotto	V	25.00
Sautierte Steinpilze Maroni-Pesto Parmesan-Chip Federkohl		

Fisch & Moules	Hauptgang	
Gebrautes Lachsfilet Weisswein-Kräuter-Sauce Rahmspinat gefüllte Kartoffel Crêpes		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherry Tomaten	19.00	38.00

Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln		53.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		42.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		37.00
Kaninchenfiletwürfel Cognac-Jus Dörrotomaten frischer Blattspinat Pilze Tagliatelle		38.00
Geschmorter Rinds-Sauerbraten Kartoffelstock gebackener Rotkohl		36.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?

Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Butternudeln, Weissweinisotto oder Gemüse
Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	15.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanille Glacé Schlagrahm	
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10.50
Vermicelles mit Kirsch verfeinert Meringues Rahm	
Coupe Nesselrode	13.00
Vermicelles mit Kirsch verfeinert Meringues Vanille Glacé Rahm	
Hallenstadion Brick	15.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner Eine Süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse Biskuit Himbeergelée	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
Sorbets	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier	3.00

Käse	60g	100g
Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa Trauben-Gelee karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit hausgemachtes Fruchtebrot		