

Dorspeisen

Spinatsalat mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont, Apfel und Bärlauchvinaigrette	18
Weisse Spargelcreme mit Bärlauchschaum	17
Hausgemachte Ravioli Nach Tages Angebot	22
Markbein vom Rinderschienbein mit René's Chimichurri (ca. 20min.) Mit einem Xellent Vodkashot zum Schluss	17 +3
Tatar vom Rind Serviert mit einem Stunden Ei auf Schalotten-Crème-fraîche & getoastetem Stadtbrot	24
Gebackenes Ei mit Béchamel-Senf-Spinat, Kartoffelstock und Belperknolle	19

Aperitif

Roter Vermouth «Grifoll» mit Tonic	11
Gin Manners Tonic	14
Züri-Mule (Turicum Gin, Limettensaft, Gingerbeer)	15
Negroni (Campari, roter Vermouth, Gin)	15

Aperitif 0,0

Tanqueray 0,0 mit Tonic	13
Weisser Vermouth «Jsotta Senza»	7
Vergin Negroni (Jsotta Senza, Tanqueray, Jsotta Bitter)	14
Amaretto Sour (Lyre's Amaretti, Orangensaft, Zitronensaft)	14

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Züri-Geschnetzeltes mit frischen Champignons & Rösti Zusätzlich Nierli	47 +3
Tatar vom Rind Serviert mit einem Stunden Ei auf Schalotten-Crème-fraîche & Stadtbrot	39
Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und grünem Spargel	44
Pochierter Swiss Lachs mit Blumenkohlpüree, Blumekohlsteak und Schnittlauch-Mandelsauce	45
Hausgemachte Ravioli Nach Tages Angebot	36
Zucchini gefüllt mit Spargelgemüse auf Tomatenbärlauchsauce und mit Schweizer Büffelmozzarella überbacken	34

Weinempfehlung

Weiss

Kroatien Grasevina Pomale / Grasevina / Krauthacker 2022	56
---	----

Rot

Toscana Chianti Classico Reserva / Canaiolo, Sangiovese / Castello Monsanto 2019	79
---	----

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Dessert

Hoengger Oepfelringli mit Zimt und Zucker dazu hausgemachtes Vanilleglace	16
Kleines Schoggimousse aus bester dunkler Schokolade	10
Oepfelsorbet mit Cidre du Vulcain oder Apfelschnaps	12
Bio Bergkäse Val Müstair und Sänneflade vom Amstad Chäslädeli mit Fruchtebrot und Oepfelsenf	17
Sorbet: Apfel oder Schokolade-Chili Glace: Vanille oder Popcorn	5

pro Kugel

Digestif

Grappa 2cl

Nonino dunkel, Italien	11
San Leonardo, Italien	14
Plozza, Italien	15
Marc Stadt Zürich, Landolt	10

Brandy, Cognac & Rum 2cl

Ximénez-Spínola, Seleccion San Juan	18.50
Cognac, Martell	12.50
Mount Gay Black Barrel	11

Obstbrand 2cl

Oepfel Jonagold, Landtwing, Luzern	10
Williamsbirne, Morand, Wallis	9
Himbeere, Morand, Wallis	12
Quitte, Morand, Wallis	12.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Starter

Spinach Salad with roasted Hazelnuts from Piemont, apple and wild Garlic vinaigrette	18
White Asparagus cream Soup with wild Garlic foam	17
Bonemarrow «beef» with lemon and parsley crust (approx. 20min.) With Xellent-Vodkashot at the end	17 +3
Beef tartare with toasted bread, Egg yolk confit and onion crème-fraiche	24
Homemade ravioli of the Day	22
Baked egg with béchamel mustard spinach, mashed potatoes and Belperknolle cheese	19

Pre Dinner

Red Vermouth «Grifoll» with Tonic	11
Gin Manners Tonic	14
Züri-Mule (Turicum Gin, Limejuice, Gingerbeer)	15
Negroni (Campari, roter Vermouth, Gin)	15

Pre Dinner 0,0

Tanqueray 0,0 with Tonic (without alcohol)	13
White Vermouth «Jsotta» (without alcohol)	7
Vergin Negroni (Jsotta Senza, Tanqueray 0.0, Monin Bitter)	14
Amaretto Sour (Lyre's Amaretti, Orangejuice, Lemonjuice)	14

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Main

Züri-Geschnätzelted Zurich-style Sliced veal with mushrooms and potato rösti on a creamsauce with kidney	47 +3
Beef tartare with toasted bread Egg yolk confit and onion crème-fraiche	39
Veal meatloaf with morel cream sauce, mashed potatoes and green asparagus	44
Poached Swiss salmon with cauliflower puree, cauliflower steak and chive-almond sauce	45
Homemade Ravioli of the Day	36
Zucchini stuffed with asparagus vegetables on tomato wild garlic sauce and baked with Swiss buffalo mozzarella	34

Wine recommendation

White

Kroatien Grasevina Pomale / Grasevina / Krauthacker 2022	56
---	----

Red

Toscana Chianti Classico Reserva / Canaiolo, Sangiovese / Castelle Monsanto 2019	79
---	----

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Sweets

Homemade fried applerings Vanilla icecream	16
Small chocolate mousse Made from the best dark swiss-chocolate	10
Fresh Apple sorbet with apple cidre or apple spirit	11
Organic mountain cheese Val Müstair from Amstad Chäslädeli with pear bread and apple mustard	17
Sorbet: apple or chocolate chili Ice Cream: vanilla or popcorn	per scoop 5

After Dinner

Grappa 2cl

Nonino dunkel, Italien	11
San Leonardo, Italien	14
Plozza, Italien	15
Marc Stadt Zürich, Landolt	10

Brandy, Cognac & Rum 2cl

Ximénez-Spìnola, Seleccion San Juan	18.50
Cognac, Martell	12.50
Mount Gay Black Barrel	11

Obstbrand 2cl

Oepfel Jonagold, Landtwing, Luzern	10
Williamsbirne, Morand, Wallis	9
Himbeere, Morand, Wallis	12
Quitte, Morand, Wallis	12.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.