



VORSPEISEN

TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin und Rahmhaube	11.50
GAZPACHO ANDALUZ kalte Gurken Tomatensuppe mit Peperoniwürfeli, Croûtons und knusprigen Knoblibrötli	12.50
GEBRATENES ENTENLEBER – MÉDAILLON auf in Butter sautierten Apfelscheiben und Grand Marnier Jus	19.50
HAUSGEMACHTES RAUHLACHS – MOUSSE nach Art des Küchenchefs garniert mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone, Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.50
CREVETTENCOCKTAIL * CALIPSO * auf Salatjulienne mit Cocktailsauce, Rahmhaube, Zitrone, Toast und Butter	19.50
TOMATENSALAT MIT BÜFFEL - MOZZARELLA UND BASILIKUM	19.50

SOMMERHITS

SANDY SALAT Nüsslisalat garniert mit gekochtem Ei Cherrytomaten und grillierten Black -Tiger Crevetten	18.50 / 28.—
VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer delikaten Thunfischsauce und Kapern	19.— / 31.50
SIEDFLEISCH – CARPACCIO dünn geschnitten an seiner Sauce, garniert mit Zwiebeln und Basilikum	18.50 / 29.50
NETZ - MELONEN MIT PARMA ROHSCHINKEN aus Italien	19.— / 29.—
KALTES ROASTBEEF GESCHNITTEN mit Essiggurken und Cherrytomaten, separate Tartaresauce und Salatbouquet	19.— / 33.50
KALBSSCHNITZEL TOSCANA Kalbsschnitzel vom Grill 160G. mit Jus nappiert, garniert mit Toscaner Rohschinken, Rucolasalat mit Cherrytomaten und Mozzarella, separate Rosmarin Bratkartoffeln	45.50
SAFTIGES POULETFEUERSTEAK 160G (Schenkelfleisch) vom Grill mit hausgemachtem Chilibutter auf Portweinjus, Gemüse garnitur und Pommes Croquettes	35.—
BRASSERIE CHEF'S CÉSAR SALAT gebratene CH Pouletschenkelfleisch – Streifen 160G, Eisbergsalat garniert mit Parmesanstreifen geröstetem Speck, Croutons & Tomaten	31.50
RINDSFILET TRANCHEN ROBESSPIERRE mariniert und von Hand geschnitten, lauwarm serviert mit gemischtem Sommergemüse und Sauerrahm - Dip	54.—



SAFTIGE GRILLADEN für warme Tage

350 G « SCHWEINS – RACK mit langem Knochen vom lokalen Bauer aus Oberglatt » 36.—

350 G	KALBSKOTELETTE EXTRA	56.—
200 G	<u>LA TAGLIATA</u> ENTRECÔTE	44.—
180 G	US RINDSFILET <u>PADRONE</u>	52.—
200 G	SCHWEINSSTEAK	27.50
300 G	JUMBO SCHWEINSSTEAK	36.—
160 G	KALBSPAILLARD	32.—
160 G	CH-POULETSCHENKEL STEAK	24.50
160 G	CH-RINDSPAILLARD	38.—

Dazu servieren wir: hausgemachter Kräuterbutter – Chilibutter – Knoblibutter
oder grüner Pfeffer und Portojus

BEILAGEN

* Fitness – Salatteller	9.50
* auf Rucolasalat mit Balsamicosauce & Cherrytomaten & Rosmarin Bratkartoffeln	9.50
* 1 Beilage nach Wahl	9.50
Trockenreis, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Pommes Croquettes, Weissweinrisotto Kartoffelgratin, Gemüseplättli, Bratkartoffeln mit Rosmarin	

TOURNEDOS ROSSINI 68.—
rosa gebratenes Rindsfilet 180G vom Grill auf kräftigem Grand Marnier Jus
garniert mit frisch gebratene Entenleber – Médaillon, sautierten Apfelscheiben
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

KALBSSTEAK 160G VOM GRILL auf Portweinjus mit Zitronenpfeffer – Kruste 56.—
saisonale Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl

GRILLIERTE HUMMERSCHWÄNZE vom Grill mit flüssigem Knoblauchbutter 54.—
auf Gemüsebeet mit Trockenreis (Nordwest – Atlantik)

" JUMBO CORDONBLEU " 400G 47.50
vom Schwein, mit Gruyere Käse & Schinkenfüllung, Gemüse garnitur und Pommes Frites