



Speisekarte

FÜR DEN
KLEINEN HUNGER

VORSPEISEN

Zweierlei vom Yellowfin Tuna 26
mit Yuzu, Rettich und Schnittlauch

Randen-Carpaccio VEGETARISCH 24
mit Formagini, Orangengel, Pomelo und Brunnenkresse

SALATE

Einstein’s Superfood Salat VEGAN 19
mit Hafercrunch, Pecannüssen, Preiselbeeren und Preiselbeerdressing

SUPPEN

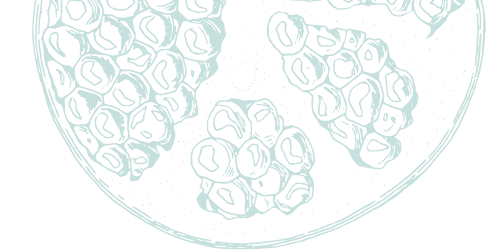
Geflügelkraftbrühe 16
mit Maisnocken, Entenklösschen und Karottenperlen

FÜR UNSERE
VEGGIE-FANS

Gebackenes Landei VEGETARISCH 29
mit Kartoffelpurée, Spinat, Parmesanschaum und Trüffel

Quiche vom Rahmmutschli VEGETARISCH 29
mit Sauerkrautschaum, Quittengel, Röstzwiebeln, Nüsslalat und Kartoffeldressing

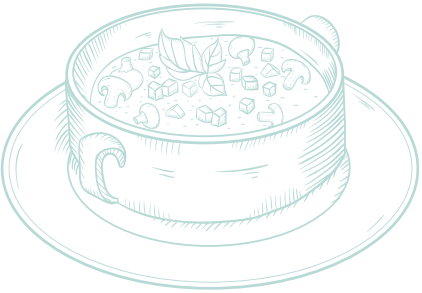
Verjus-Linsen VEGAN 28
mit Mangold-Cashew-Bällchen, Mangold und Ingwerschaum



Handgeschnittenes Rindstatar
mit confiertem Eigelb und Crème fraîche
Hauptgang 160g 39
Vorspeise 90g 28

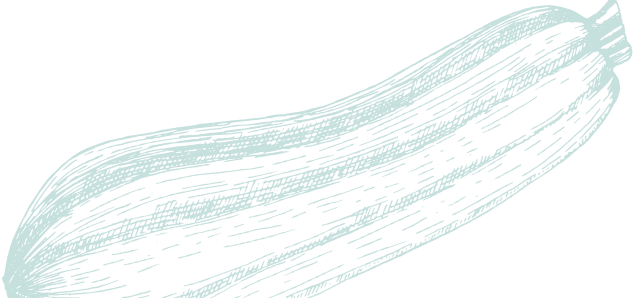
Caesar Salad 19
mit Speck und Parmesan 32
mit Pouletstreifen

Champagnerschaumsuppe VEGETARISCH 16
mit Champignons und Mohngrissini



Asiatische Gemüsebowl VEGAN 26
Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Kraut, Kimchi Sesam und Teriyaki-Sauce

Beyond Burger VEGAN 37
mit Avocado, Gurkenrelish und Tomatenmarmelade
serviert mit Süsskartoffel-Pommes Frites



UNSERE
HAUPTGERICHTE

KLASSIKER

Hausgemachter Bistro Burger REGIONAL
mit Emmentalerkäse, Tomate, Gurke und Zwiebelschmelze 31
mit Pommes Frites 37

Zürcher Geschnetzeltes 48
vom Kalb mit Rösti

Wiener Schnitzel 48
vom Kalb mit Pommes Frites

Olma Bratwurst REGIONAL 28
mit Rösti und Zwiebelsauce

Entrecôte «Café de Paris» 54
200g, mit Pommes Frites

VOM HUHN

Pouletbrust «Mörschwil» REGIONAL 39
Ribelmaispoularde mit Karottenpurée, glasierten Karotten, Orange und Kartoffelknusper

DESSERTS & SÜSSES

Einstein Cheesecake 16
Mango, Passionsfrucht und Knusperschokolade

Tarte Tatin à l’Einstein 16
mit Apfel, Karamell und Haselnuss

Bistro's Spaghetti Eis 16
mit Vanilleglace, weisser Toblerone und Zwetschgensauce

VOM LAND

Kalbstafelspitz 48
mit Bouillonkartoffeln, Gemüse und Meerrettichsauce

Geschmorte Kalbskopfbäggli 45
mit Topinambur-Souflée, Topinamburcrème, Senfsaatsauce und Speck

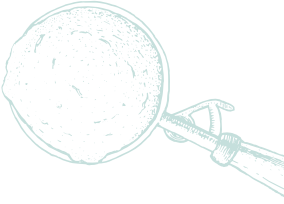
Rindsfiletwürfel Stroganoff 47
mit Champignons, Peperoni, Essiggurken, Crème Fraîche und Rösti

Trüffeltagliolini VEGETARISCH
mit Trüffelschaum und frischem schwarzem Trüffel

Hauptgang 38
Vorspeise 28

AUS DEM WASSER

Swisslachs-Filet 42
mit gerösteter Polenta, Favabohnen, Mangochutney und Mango-Beurre-Blanc



Tartlette 16
mit Mandarine, weisser Schokolade und Bergamotte

Richice (hausgemacht) 6
Erdbeersorbet (vegan) | Haselnuss | Joghurt | Kaffee | Mangosorbet (vegan) | Schokolade | Vanille
mit Schlagrahm +1

Hausgemachter Kuchen 8
täglich wechselnd