



VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Tatar vom Schweizer Rind | 24 / 33 |
| Vegetarisches Tatar  | 21 / 29 |
| mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert | 3 |
| Trüffel Pommes frites | |
| mit Grana Padano als Beilage | 7 |
| Schottischer Rauchlachs | |
| mit Meerrettichschaum | 24 / 33 |
| Nüsslisalat | |
| mit Feigensenf Dressing, Croûtons, Speck und Ei | 16 |

SALATE & SUPPEN

| | |
|--|----|
| Bunter Blattsalat  | |
| mit Sprossen und Croûtons | 12 |
| Gemischter Salat  | |
| mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat | 14 |
| Weissweincrèmesuppe  | |
| mit Blüten | 13 |
| Schaumsuppe vom Lauch  | |
| mit geröstetem Buchweizen und Mandelsplitter | 14 |
| Caesar Salad | |
| Baby Lattich, Speck, Parmesan und Croûtons, Caesar Dressing | 19 |
| mit sautierten Schweizer Pouletbruststreifen | 26 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|---------|
| The Grand Cheese Burger | |
| 160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Zwiebelconfit, Pommes frites | 29 |
| Zürcher Geschnetztes vom Kalb | |
| mit Champignonrahmsauce und knuspriger Butterrösti | 45 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | |
| mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz dazu Gemüse und Pommes frites | 45 |
| Skreifilet von den Lofoten | |
| aus dem Ofen mit Muschelragoût, Salzkartoffeln und glasiertem Gemüse | 48 |
| Hausgemachte Gnocchi | |
| mit Parmesan-Espuma grünen Spargelspitzen, Bauernspeck, Oregano-Zitronen-Beurre Noisette und piemontesischen Haselnüssen | 23 / 35 |
| Hausgemachte Casarecce | |
| mit Morchelsauce, sautierten Kalbstreifen und Parmesanspänen | 42 |
| Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi  | 25 |
| mit sautierten Filetwürfeln vom Irish Rind 150g | 39 |
| mit sautierten Wildfangcrevetten (PTG) 150g | 39 |
| Irish Rindsfilet | 150g 47 |
| Als Beilage zum Rindsfilet servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse, Café de Paris Butter sowie Pommes Frites oder Weisswein Risotto | |