

## SEASON'S BEST

### SPARGEL / ASPARAGUS

---

#### SPARGELCREMESUPPE

12.50

mit Spargel­einlage und Schnittlauchöl

*CREAMY ASPARAGUS SOUP*

*with asparagus and chive oil*

#### SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN

21.50

auf Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen an Honig-Senf­dressing

*ASPARAGUS SALAD WITH STRAWBERRIES*

*served on a bed of leaf lettuce with caramelized walnuts and a honey-mustard dressing*

#### WEISSER SPARGEL KLASSISCH

*WHITE ASPARAGUS CLASSIC*

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise / *with new potatoes and hollandaise sauce*

29.00 / 39.00

Zusätzliche Beilagen / *additional accompaniments*

mit Bresaola / *with bresaola*

80 g

10.00

mit Rohschinken / *with raw ham*

80 g

9.00

mit Rindsfilet / *with beef fillet*

150 g

39.00

mit Lachssteak / *with salmon steak*

140 g

22.00

#### POULETINVOLTINI GEFÜLLT MIT SPARGEL

36.00

dazu Spargelrisotto und Sauce Hollandaise

*CHICKEN ROLLS STUFFED WITH ASPARAGUS*

*served with asparagus risotto and hollandaise sauce*

#### TAGLIATA VOM RIND

52.00

mit «La Gioia» Olivenöl und Parmesanspänen

dazu Bratkartoffeln und gebratene grüne Spargeln

*BEEF TAGLIATA*

*with 'La Gioia' olive oil and Parmesan shavings*

*served with roast potatoes and pan-fried green asparagus*

#### GEBRATENE LACHSWÜRFEL

36.00

mit hausgemachten Tagliatelle an Zitronenrahmsauce und Spargeln

*ROASTED SALMON CUBES*

*served with homemade tagliatelle in a lemon cream sauce and asparagus*

#### WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

Bourgogne Chardonnay AC 2024

8.00 / 55.00

Louis Latour, Burgund, Frankreich

Vollmundig und rund mit der Aromatik von gelbem Pfirsich

*Full-bodied and rounded, with the aroma of yellow peach*

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Dorade – GRC / Riesencrevetten – VNM / Lachs - NOR  
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP / Tagliata - UY  
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## SUPPEN / SOUPS

---

**RIESLINGSUPPE** 14.50  
 mit Grissini und Rohschinken  
*RIESLING SOUP*  
*with grissini and raw ham*

**TAGESSUPPE** 9.00  
*SOUP OF THE DAY*

## VORSPEISEN / STARTERS

---

**SCHÜSSELSALAT**  
*BOWL OF SALAD*  
 mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels* 13.50  
 als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen 19.50  
*as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share*

**Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments**

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* 3.00  
 mit gekochtem Ei / *with boiled egg* 3.00  
 mit Pouletstreifen / *with chicken strips* 10.00  
 mit Riesencrevetten / *with king prawns* 11.00  
 mit Parmesanspänen / *with parmesan shavings* 2.50

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing  
*dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing*

**GRÜNER BLATTSALAT** 11.50  
 Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen  
 Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing  
*GREEN LEAF SALAD*  
*with croutons and kernels*  
*dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing*

**GEMISCHTER SALAT** 13.50  
 verschiedene assortierte Rohkostsalate mit Croûtons und Kernen  
 Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing  
*ASSORTED SALAD*  
*assorted raw vegetable salads with croutons and kernels*  
*dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing*

**RINDSTATAR** 26.00 / 37.00  
 mit Brioche Toast und Butter  
 Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachtem Sambal aus frischen Chilis  
*BEEF TATAR*  
*served with Brioche toast and butter*  
*Some like it hot. Ask for our homemade Sambal*

**RINDSTATAR CAFE DE PARIS** 27.50 / 39.00  
 mit Café de Paris Butter überbacken  
*BEEF TATAR CAFE DE PARIS*  
*gratinated with Café de Paris butter*

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Dorade – GRC / Riesencrevetten – VNM / Lachs - NOR  
 Fleischerherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP / Tagliata - UY  
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

---

### SPARGELSTRUDEL - VEGAN

28.50

mit Kartoffeln und Spargeln dazu Schnittlauch-Crème-fraîche

*ASPARAGUS STRUDEL - VEGAN*

*served with potatoes and asparagus, accompanied by chive-flavoured crème fraîche*

### SPARGELRAVIOLI

24.00 / 32.50

mit Cherrytomaten, Spargelragout und Sauce Hollandaise

*ASPARAGUS RAVIOLI*

*with cherry tomatoes, asparagus ragout and Hollandaise sauce*

### AUBERGINEN-TATAR - VEGAN

24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern

serviert mit geröstetem Maggiabrot

*AUBERGINES TATAR - VEGAN*

*with three different sorts of olives and capers*

*served with roasted bread from the Italian part of Switzerland*

## FISCH / FISH

---

### ZÜRICHSEE-FELCHENKNUSPERLI

37.00

im Bierteig gebacken

mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

*LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES*

*deep fried in beer batter*

*with chips, Tartar sauce and garlic mayonnaise*

### GEBRATENE DORADENFILETS

36.00

an Schnittlauchöl mit Venere-Risotto und Mangold

*ROASTED SEA BREAM FILLETS*

*with chive oil, Venere risotto and Swiss chard*

### WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

98.00

**FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)**

an Weissweinsauce

dazu buntes Saisongemüse und Bratkartoffeln

*SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes))*

*on white wine sauce*

*served with colourful season vegetables and roast potatoes*

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Dorade – GRC / Riesencrevetten – VNM / Lachs - NOR  
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP / Tagliata - UY  
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## FLEISCH / MEAT

### KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 43.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti

*SLICED VEAL ZURICH STYLE*

*with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*

### KALBS-CORDON BLEU 45.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

*VEAL CORDON BLEU*

*filled with ham and cheese, served with chips and colourful season vegetables*

### GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG

mit Béarnaise Sauce

Pommes Frites und Grillgemüse

150 g 54.00

200 g 64.00

250 g 74.00

*ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET*

*10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY*

*with Béarnaise sauce*

*chips and grilled vegetables*

### CRISPY-CHICKEN-BURGER IM BRIOCHE-BUN 25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

*CRISPY CHICKEN BURGER IN BRIOCHE BUN*

*crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers*

*accompanied by homemade sauce*

mit Pommes Frites / *with French fries*

34.00

### SMASH-BURGER VOM RIND IM BRIOCHE-BUN 25.00

mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat und BBQ-Sauce

*SMASH-BURGER MADE FROM BEEF IN A BRIOCHE BUN*

*with cheddar cheese, red onions, crisp iceberg lettuce and BBQ sauce*

mit Pommes Frites / *with French fries*

34.00

### ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

*ABANICO OF PATA NEGRA PORK*

*with balsamic jus and dried tomato risotto*

### PATA NEGRA ABANICO

Das Abanico, auf Deutsch auch "Fächer" genannt, ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für jeden Fleischliebhaber.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Andreas Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Dorade – GRC / Riesencrevetten – VNM / Lachs - NOR

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP / Tagliata - UY

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.