

VORSPEISEN / STARTERS

<p><i>Grüner Blattsalat mit Kernenmix und Croûtons</i> 🍃 10.5 <i>an französischem oder italienischem Dressing</i> <i>green leaf salad with kernel mix and croutons</i> <i>with French or Italian dressing</i></p>	
<p><i>mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten / with 3 black tiger shrimps</i> + 9</p>	
<p><i>Saisonal gemischter Salat mit Kernenmix und Croûtons</i> 🍃 14.5 <i>an französischem oder italienischem Dressing</i> <i>seasonal mixed salad with kernel mix and croutons</i> <i>with French or Italian dressing</i></p>	
<p><i>mit 3 Stk. Black Tiger Crevetten / with 3 black tiger shrimps</i> + 9</p>	
<p><i>Crevetten Cocktail mit Avocado</i> 26 <i>serviert mit hausgemachter Cocktailsauce</i> <i>shrimp cocktail with avocado</i> <i>served with homemade cocktail sauce</i></p>	
<p><i>Lachstatar mit Avocado, Meerrettichschaum und Zitronenchips</i> 26 / 36 <i>serviert mit Toast und Butter</i> <i>salmon tartare with avocado, horseradish foam and lemon chips</i> <i>served with toast and butter</i></p>	
<p><i>Tatar vom Schweizer Rindfleisch</i> 26 / 39 <i>serviert mit mariniertem geraffeltem Ei, Toast und Butter</i> <i>Swiss beef tartare</i> <i>served with marinated grated egg, toast and butter</i></p>	
<p><i>auf Wunsch mit 2cl Cognac oder Whisky</i> + 4.5 <i>upon request with 2cl cognac or whisky</i></p>	
<p><i>Zweierlei Bruschetta</i> 🍃 19 <i>2 Stk. mit Tomaten-Basilikum und 2 Stk. mit Avocado</i> <i>two kinds of bruschetta (2 pcs. with tomato basil and 2 pcs. with avocado)</i></p>	

SUPPEN / SOUPS

<p><i>Kräftige Bouillabaisse «Keywest Art»</i> 16.5 <i>strong bouillabaisse «Keywest style»</i></p>	
<p><i>Frische Tagessuppe / fresh soup of the day</i> 13.5</p>	

FISCH / FISH

<p>«Catch of the day» Süßwasser- oder Meeresfisch nach Tagesangebot mit einer Beilage nach Wahl</p> <p><i>freshwater or sea fish according to the daily offer served with a side dish of your choice</i></p>	43
<p>Gebratene Doradenfilets mit Grana Padano-Rahmsauce serviert mit Süßkartoffel-Püree und Mandelbroccoli</p> <p><i>pan-fried sea bream fillets with Grana Padano cream sauce served with sweet potato purée and almond broccoli</i></p>	45.5
<p>Norwegisches Lachssteak an Champagnerrahmsauce serviert mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse</p> <p><i>Norwegian salmon steak with champagne cream sauce served with new potatoes and seasonal vegetables</i></p>	46
<p>Eglknusperli mit Tartarsauce dazu Pommes frites und Blattspinat</p> <p><i>crispy fried fillets with tartare sauce served with French fries and leaf spinach</i></p>	44
<p>Eglifilets mit Mandelbutter serviert mit Blattspinat-Risotto</p> <p><i>perch fillets with almond butter served with leaf spinach risotto</i></p>	43
<p>Gebratene Zanderfilets mit Mandelkruste serviert mit Kartoffel-Gemüse-Ragoût</p> <p><i>pan-fried pike-perch fillets with almond crust served with potato and vegetable ragout</i></p>	42
<p>Fischvariation aus unserem Fisch-Angebot mit einer Beilage nach Wahl</p> <p><i>fish variation from our fish selection served with a side dish of your choice</i></p>	59

FLEISCH / MEAT DISHES

<p><i>Châteaubriand 500g für 2 Personen</i> serviert mit einer Beilage nach Wahl, Tagesgemüse und Sauce Béarnaise</p> <p><i>Châteaubriand 500g for 2 people</i> served with a side dish of your choice, vegetables of the day and Béarnaise sauce</p>	<p><i>pro Person</i> 70</p>
<p><i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</i> an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti</p> <p><i>veal strips «Zurich style»</i> with mushroom cream sauce served with hash browns</p>	<p>46</p>
<p><i>Original Wiener Schnitzel</i> mit Pommes allumettes und kaltgerührten Preiselbeeren</p> <p><i>original «Wiener Schnitzel»</i> with fries allumettes and cold stirred cranberries</p>	<p>46</p>
<p><i>Kalbs Cordon bleu</i> mit Pommes frites und Tagesgemüse</p> <p><i>veal cordon bleu</i> with French fries and vegetables of the day</p>	<p>48</p>
<p><i>Rindsfilet Stroganoff</i> serviert mit Tagliatelle und Tagesgemüse</p> <p><i>beef stroganoff</i> served with tagliatelle and vegetables of the day</p>	<p>45</p>
<p><i>Rindsfilet 200g</i> serviert mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl: hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce</p> <p><i>beef filet 200g</i> served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice: homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce</p>	<p>58</p>
<p><i>Rindsfilet 200g mit Black Tiger Crevetten «Surf & Turf»</i> mit Trüffel Pommes frites, Tagesgemüse und einer Sauce nach Wahl: hausgemachte Kräuterbutter, Portweinsauce oder grüne Pfeffersauce</p> <p><i>beef filet 200g with black tiger shrimps «Surf & Turf»</i> served with truffled French fries, daily vegetables and a sauce of your choice: homemade herb butter, port wine sauce or green pepper sauce</p>	<p>68</p>
<p><i>Poulet Cordon bleu</i> serviert mit Süsskartoffeln und Tagesgemüse</p> <p><i>chicken cordon bleu</i> served with sweet potatoes and vegetables of the day</p>	<p>39</p>

PASTA & VEGETARISCH / PASTA & VEGETARIAN

Tagliatelle mit Lachsstreifen und konfierten Tomaten 39
an Dill-Rahmsauce

Tagliatelle with salmon strips and confit tomatoes
with dill cream sauce

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino 43
serviert mit Black Tiger Crevetten in Chili-Olivenöl gebraten

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino
served with black tiger shrimps fried in chili olive oil

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino 🍃 27
garniert mit Brotcrumble

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino
garnished with bread crumble

Tagliatelle mit Trüffelöl parfümiert 🍃 33
serviert an Weissweinrahmsauce

Tagliatelle scented with truffle oil
served with white wine cream sauce

Weissweinrisotto mit gebratenem Gemüse 🍃 32
garniert mit Mandeln und Grana Padano Chips

white wine risotto with roasted vegetables
garnished with almonds and Grana Padano chips

Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Kräuter dip 🍃 29
gefüllt mit Zwiebeln, Schnittlauch, Peperoni und Champignons

überbacken mit Bergkäse

baked sweet potatoes with herb dip
filled with onions, chives, bell peppers and mushrooms
topped with mountain cheese

BEILAGEN / SIDE DISHES

Süßkartoffel Püree, Pommes frites, Pommes allumettes, Trüffel Pommes frites, Rösti,
neue Kartoffeln, Weissweinrisotto, Süßkartoffeln, Tagliatelle, Blattspinat, Tagesgemüse

sweet potato purée, French fries, fries allumettes, truffle French fries, hash browns,
new potatoes, white wine risotto, tagliatelle, leaf spinach, vegetables of the day

Jede weitere Beilage / any additional side dish + 8

KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE) / KIDS MENU (UP TO 12 YEARS)

<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> <i>chicken nuggets with French fries</i>	<i>16</i>
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i> <i>breaded veal schnitzel with French fries</i>	<i>21.5</i>
<i>Pouletbrust nature mit Tagliatelle und Gemüse</i> <i>chicken breast plain with tagliatelle and vegetables</i>	<i>21.5</i>
<i>Butter Tagliatelle mit Parmesan</i> 🍷 <i>butter tagliatelle with parmesan</i> 🍷	<i>14.5</i>

DESSERT / DESSERTS

*Unser Dessertangebot finden Sie in der separaten Glace-/Dessertkarte.
you can find our dessert offering in the separate ice cream/dessert menu*

TAKE AWAY

Für einen gemütlichen Abend zu Hause, auf dem See oder ein schnelles Essen unterwegs oder im Büro ist unser gesamtes Speiseangebot auch als Take-Away-Variante mit 10% Rabatt erhältlich.

For a cozy evening at home, on the lake or a quick meal on the go or in the office, our entire menu is also available as a take-away with a 10% discount.

LIEFERSERVICE / DELIVERY

Unser gesamtes Angebot steht Ihnen auch durch unseren Lieferservice zur Verfügung. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Our entire range is also available to you through our delivery service. You can find more information on our website.

HERKUNFTSDEKLARATION / DECLARATION OF ORIGIN

Fleisch:

Rindstatar: CH | Rind: ARG | Kalb: CH | Poulet / Chicken Nuggets: SLO | Trutenschinken: DE*

Fisch und Krustentiere:

*Black Tiger Crevetten/Crevetten: VN Aquakultur | Garnelen: FAO67 | Lachs: NOR |
Egli: Wildfang FAO05 | Dorade: TR Zucht | Zander: FAO05*

Brot und Feinbackwaren:

Hausbrot: CH | Toastbrot: DE | Croûtons: DE

meat:

beef tartare: CH | beef: ARG | veal: CH | chicken / chicken nuggets: SLO | turkey ham: DE*

fish and crustaceans:

*black tiger shrimp/shrimp: VN aquaculture | shrimp: FAO67 | salmon: NOR |
perch fillets: wild-caught FAO05 | sea bream: TR farming | pike-perch: FAO05*

bread and pastries:

house bread: CH | toast: DE | croutons: DE

**Kann mit nicht hormonellen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

**may have been produced using hormones and/or other antimicrobial growth promoters.*

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

Should you or one of your guests be affected by an allergy or food incompatibility, please ask our staff for further information about the respective dishes. We will gladly provide you with a suitable alternative.

 *vegetarische Gerichte / vegetarian dishes*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. / prices in CHF incl. 8.1% VAT

UNSERE LIEFERANTEN

Fisch & Krustentiere

G. Bianchi AG, Allmendweg 6, 5621 Zufikon

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln.

Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Künzli AG, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon

Begonnen hat alles am 1. Februar 1959, als die Eltern des heutigen Firmeninhabers Heinz Künzli die Metzgerei Rimé in Zürich Albisrieden übernahmen. Als gebürtiger St. Galler hat Vater Künzli die Rezepturen aus seinem Heimatkanton nach Zürich gebracht.

Gemüse, Früchte & Eier

Ernst Welti AG, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

Mit dem Produktsortiment wird in erster Linie auf regionale Produzenten gesetzt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Darüber hinaus wird durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten die heimische Wirtschaft nachhaltig gestärkt.

Urchiger Bergkäse

FromSuisse GmbH, Oberdorfstrasse 20, 8934 Knonau

Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell. Dank der Kompetenz der Käser sowie der Ganzjahres-Produktion ist eine sehr ausgeglichene Qualität und Reife gewährleistet.