

Fingerfood

- Fr. 4.00 **Crostini (Tomaten, Pilze, Oliven) (LF)**
Crostini (tomato, mushroom or olive)
- Fr. 4.00 **Blätterteiggebäck (2 Stangen)**
Puff pastry snacks (2 pieces)
- Fr. 3.50 **Tortilla (GF/LF)**
Tortilla
- Fr. 5.50 **Marinierte Oliven (GF/LF)**
Marinated Olives
- Fr. 8.00 **Crostini mit Crevetten und Avocado**
Crostini with shrimps and avocado
- Fr. 11.00 **Parmesanwürfel (GF/LF)**
Parmigiano cheese cubes
- Fr. 2.00 **Grissino mit Bresaola(LF)**
Grissini with bresaola
- Fr. 5.50 **Käsequiche**
Cheese quiche
- Fr. 6.50 **Spiessli mit Pecorino und Trauben (GF)**
Cocktail skewer with Pecorino und Trauben
- Fr. 6.50 **Orientalischer Brotsalat mit Tomaten, Feta und Sumak (saisonal)**
Oriental bread salad with tomatoes, feta and Sumak (seasonal)

Suppen

Soup

- Fr. 12.50 **Consommé mit Sherry und Gemüse (GF/LF)**
Consommé with Sherry and vegetables
- Fr. 11.00 **Tomatencreme (GF)**
Cream of tomato soup
- Fr. 11.00 **Kürbissuppe mit Orange (saisonal) (GF/Vegan)**
Pumpkin soup with orange (seasonal)
- Fr. 11.00 **Gazpacho (kalt) (Vegan)**
Gazpacho (cold)
- Fr. 11.00 **Sellerie-Apfelsuppe (GF)**
Celery-apple-soup
- Fr. 11.00 **Karottensuppe mit Ingwer (GF/Vegan)**
Carrot soup with ginger
- Fr. 15.00 **Proseccocremsuppe (GF)**
Cream of prosecco soup

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

- Fr. 15.00 **Im Ofen gebackene Aubergine mit Tzatzikisauce und Pinienkernen (GF)**
Oven baked eggplant with tzatziki sauce and pine nuts
- Fr. 13.00 **Gemischter Blattsalat mit feinem Gemüse und gerösteten Kernen (GF/vegan)**
Mixed leaf salad with vegetables and roasted seeds
- Fr. 14.00 **Roher Fenchelsalat mit Parmesan und Feigen (GF/LF)**
Raw fennel salad with Parmesan and figs
- Fr. 16.00 **Gemüseterrine mit Salatbouquet (GF)**
Vegetable terrine with a salad bouquet
- Fr. 14.00 **Caesar Salad mit Speck und Croûtons (LF)**
Caesar salad with bacon and croutons
- Fr. 17.50 **Blattsalat mit Chèvre-Feigen-Crostini**
Leaf salad with goat's-cheese-and-fig crostini
- Fr. 21.00 **Graved Lax mit Honig-Dill-Senfsauce (GF/LF)**
Graved lachs with dill-and-mustard sauce
- Fr. 22.00 **Vitello Tonnato (saisonal) (GF/LF)**
Vitello tonnato (seasonal)

Warme Vorspeisen

Hot Starters

- Fr. 23.00 **Grillierte Jakobsmuschel auf Couscous und Avocado-Mango-Salat (bis max. 20 Personen) (LF)**
Grilled scallops on couscous with avocado and mango salad (only up to 20 people)
- Fr. 21.00 **Riesencrevetten mit Caponata (GF/LF)**
Giant prawns with Caponata
- Fr. 18.50 **Confiertes Forellenfilet mit Broccoli, Chili und Mandeln (GF/ LF)**
Glazed trout filet with broccoli, chili and almonds
- Fr. 17.50 **Karamellierte Endivie mit Speck und Orangensauce (GF/LF)**
Caramelized endive with bacon and orange sauce

Hauptgänge Fleisch

Main Courses Meat

- Fr. 43.00 **Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Gemüse und cremiger Ribelmaispolenta (GF)**
Braised beef in a red wine sauce, vegetables and white corn polenta
- Fr. 47.00 **Rindshuft am Stück gebraten mit Chimichurri, Gemüse und Bratkartoffeln (GF)**
Rump roast with Chimichurri, vegetables and fried potatoes
- Fr. 52.00 **Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin (GF)**
Beef entrecote with Béarnaise sauce, vegetables and potato gratin
- Fr. 62.00 **Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin (GF)**
Grilled beef fillet with béarnaise sauce, vegetables and potato gratin
- Fr. 45.00 **Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti (GF)**
"Zürichgeschnetzeltes" with Rösti (thinly sliced veal in a creamy white wine and mushroom sauce with fried Rösti potatoes)
- Fr. 49.00 **Kalbshohrücken mit Rosmarinjus, Gemüse und Bratkartoffeln (GF)**
Veal in rosemary jus, vegetables and fried potatoes
- Fr. 39.00 **Rindsgulasch ungarische Art, Spätzli**
Beef goulash Hungarian style with Spaetzle
- Fr. 44.00 **Schweinsfiletmedaillons mit Apfel-Calvadosauce, Gemüse und Bratkartoffeln (GF)**
Pork fillet medaillons with apple-and-calvados-sauce, vegetables and fried potatoes
- Fr. 48.00 **oder an Morchelrahmsauce, Tagliatelle**
or with cream of morel sauce and Tagliatelle

- Fr. 38.00 **Lammcurry mit Kichererbsen,
Basmatireis und Raita (GF)**
Lamb curry with Chickpeas, Basmati rice and Raita
- Fr. 47.00 **Lammentrecôte mit Dörrtomaten-Thymiankruste,
Ratatouille und Ofenkartoffeln**
Lamb entrecote with dried tomatoes-and-thyme crust,
ratatouille and baked potatoes
- Fr. 39.00 **Maispoulardenbrust mit Kräuter-Rahmsauce,
Saisongemüse und Tagliatelle**
Breast of corn-fed poularde with a creamy herb sauce,
vegetables and Tagliatelle
- Fr. 43.00 **Entenbrust an Orangensauce, Fenchel und Polenta**
Duck breast with orange sauce,
fennel and Polenta

Hauptgänge Fisch

Main Courses Fish

- Fr. 42.00 **Lachsfilet an Sauce Velouté mit Fregola Sarda
und Chicorée**
Salmon fillet with sauce velouté,
fregola sarda and chicory
- Fr. 43.00 **Zanderfilets mit Kräuterkruste, Fenchelgemüse
Zitrussauce und Kartoffelmousseline**
Pike perch fillets with herb crust, fennel vegetables
citrus sauce and potato mousseline
- Fr. 48.00 **Grillierter Pulpo auf Kartoffeln mit Bohnen, Salicorne
und Sesamkernen (GF/LF)**
Grilled pulpo on potatoes with beans, Salicornia
and sesame seeds (GF/LF)
- Fr. 42.00 **Loup de mer mit Harissasauce, grünem Gemüse
und Couscous**
Loup de mer with harissa sauce, green vegetables
and couscous

Hauptgänge vegetarisch / vegan

Main courses vegetarian/vegan

- Fr. 34.00 **3 Std- geschmorter Sellerie an Dörrfrüchtesauce mit Venere Risotto (GF) (auch vegan möglich)**
3 hrs-braised celery with dried fruit sauce and Venere risotto (vegan also possible)
- Fr. 32.50 **Grillierte Navetten mit gemischten Bohnen und Kefen, mit gerösteten Haselnüssen und Orangenzeste (GF) (auch vegan möglich)**
Grilled navettes with mixed beans and snow peas, with roasted hazelnuts and orange zest (GF) (vegan also possible)
- Fr. 32.00 **Karamellierte Endivie an Crème Chèvre mit eingelegten Trauben und Kartoffelstock**
Caramelized endive on crème chèvre with pickled grapes and mashed potatoes
- Fr. 34.00 **Kichererbsen Eintopf in würziger Tomatensauce mit Kräutern und Couscous (vegan)**
Chickpea stew in spicy tomato sauce, with herbs and couscous (vegan)
- Fr. 33.00 **Blumenkohl-Steak aus dem Ofen mit Favebohnen an Currysauce mit Pilaw Reis (GF/vegan)**
Cauliflower steak from the oven with fava beans, curry sauce and pilaf rice

Dessert

- Fr. 13.00 **Schokoladenkuchen mit Rahm**
Chocolate cake with cream
- Fr. 13.00 **Panna Cotta (GF)**
Panna Cotta
- Fr. 15.00 **Parfaitglace nach Saison (GF)**
Parfaitglace (seasonal)
- Fr. 14.00 **Ananassalat mit Zitronen-Basilikumsorbet (GF/LF)**
Pineapple salad and lemon basil sorbet
- Fr. 17.00 **Tarte Tatin mit Vanilleglace**
Tarte Tatin and vanilla ice cream
- Fr. 17.00 **Warmes Schokoladentartelette mit Creme de la Gruyère und Früchten**
Warm chocolate tart with Gruyère cream and fruit
- Fr. 15.00 **Beerenclafoutis mit Vanilleglace**
Berry clafoutis and vanilla ice cream
- Fr. 13.00 **Schokoladenmousse**
Chocolate mousse
- Fr. 19.50 **Dessertteller**
Assortment of desserts
- Fr. 5.50 **Glace (Vanille, Schokolade, Sauerrahm, saisonale Sorten) (GF/Vegetarisch)**
Scoop of ice cream (vanilla, chocolate, sour cream and seasonal varieties)
- Fr. 5.00 **Sorbet (GF, Vegan)**
Sorbet
- Fr. 15.00 **Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse mit Fruchtbrot und Nüssen (GF)**
Selection of Swiss raw milk cheeses with fruit bread and nuts