

SALATE / SALADS

Gemischter Blattsalat / Mixed Green Salad ^{L,M,O,H}	12.50
Nussmischung, Schmortomaten/ nuts, braised tomatoes	
Nüsslisalat / Lamb's Lettuce ^{L,M,O,C}	16.50
Speck, Ei / bacon, egg	

VORSPEISEN / STARTERS

Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar ^{A, G, M, O}	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tatar, pickeld cucumbers, capers, onions	
Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail ^{L,M,D}	24.50
Crevetten mit Salat-Chiffonade, Limonen, Cocktail-Dip shrimps with salad chiffonade, lemon, cocktaildip	
Thai Beef Salat (rare; Black Angus USA) ^{E,F,D}	29.50 / 44.50
Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen, Erdnüsse chili, coriander, cucumbers, onions, sprouts, peanuts	
Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio ^{O, M, H, C}	18.50 / 28.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	

PIZZA / PIZZA

Pizza Margherita / Pizza Margherita ^{A,G}	18.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum / mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Pizza „Razzia“ / Pizza „Razzia“ ^{A,G}	24.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Südtiroler Speck, Rucola buffalo mozzarella, cherry tomatoes, „südtiroler“ bacon, rocket salad	

TEIGWAREN / PASTA

Spaghetti Vongole / Spaghetti Vongole ^{A,R,G,O}	27.00 / 36.00
Hausgemachte Spaghetti, Venusmuscheln, junger Knoblauch, Weisswein, Zitrone, Petersilie homemade spaghetti, clams, young garlic, white wine, lemon, parsley	
Tagespasta / Pasta of the day	18.50 / 26.00

FISCH / FISH

Misoyaki Black Cod ^{D,G,F,N} 64.50

Wasabistock, Pak Choi

mashed potatoes with wasabi, pak choi

Tunatatar ^{D, C, O} 26.00 / 38.00

Kartoffel-Kürbis-Stampf, Wasabimayonnaise, Kernöl

mashed pumpkin-potatoes, wasabi mayonnaise, seed oil

FLEISCH / MEAT

Rindstafelspitz / Boiled Fillet of Beef ^{G,O,L,M} 42.50

Bouillon Gemüse, Apfel-Meerrettich, Feigensenf

bouillon vegetables, apple-horseradish, fig mustard

Black Angus Rindsfilet (USA) / Black Angus Beef Filet (USA) ^{G,M,C,L} 59.50

Pfannengemüse, Pommes Almettes, Kräuterbutter

fried vegetables, fries allumettes, herb butter

„Wienerschnitzel“ ^{A,O,L,G,M,C} 49.50

Kartoffel-Gurken-Salat

potato-cucumber-salad

Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry ^{H,G} 38.00

Rote Linsen, Auberginen, Mini-Mais, Okra, grüne Bohnen, Joghurt Espuma, Basmatireis

red lentils, eggplants, mini-corn, okra, green beans, yoghurt foam, basmati rice

Gebratene Pouletbrust / Roasted Chicken Breast ^{G,O,L} 31.50

Kürbisrisotto

pumpkin risotto

Züri Geschnetzeltes / „Züri Geschnetzeltes“ ^{A,G,L,O} 54.00

Rösti

rösti

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich!

For allergies and food intolerances, please ask the staff!

ALLERGENE / ALLERGENS

A= glutenhaltiges Getreide/ B = Krebstiere/ C= Eier/ D= Fische/ E= Erdnüsse/ F= Sojabohnen/ G=Milch (Laktose) / H= Schalenfrüchte (Nüsse) / L= Sellerie/ M= Senf/ N= Sesam/ O= Schwefeldioxid und Sulfite/ P= Lupinen/ R= Weichtiere

HERKUNFT FISCH / ORIGIN FISH

Black Cod: Nordostpazifik(MSC Zertifiziert; Haken & Leinen) / Crevetten: Chile (Zucht) / Tuna: Westostpazifik (Haken und Leinen)/ Saibling: CH (Zucht) / Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)

Black Cod: Northeast Pacific(MSC Certified) / Shrimps: Chile (breed) / Tuna: Westeast Pacific

HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet & Kalb & Lamm & Rind : Schweiz / Rindsfilet: USA

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / Prices in CHF incl. 7.7 % VAT