

PASTA

Spaghetti Vongole	24.00 / 34.50
Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln, jungem Knoblauch, Weisswein, Zitrone & Petersilie	
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi	22.00 / 28.00
mit Tomatensugo und Basilikum	

FISH

Fisch des Tages	52.00
Misoyaki Black Cod ^{G,L}	62.00
Weisses Bohnen Puree, Pak Choi & Shiitake	
Tunatatar ^L	26.00 / 38.00
Avocado & Wasabischaum	
Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 30 Minuten (2 Personen) ^G	pro Person 59.50
Getrüffeltes Kartoffelstock, Spinat & Hollandaise-Schaum	
Moules im Weissweinsud	22.00 / 32.00
Geröstetes Brot	

FLEISCH

Tafelspitz mit Bouillongemüse	48.00
Kartoffeln & Feigensenf	
Rindsfilet ^G	58.00
Grilliertes Black Angus Rindsfilet Pfannengemüse, French Fries & Kräuterbutter	
Wienerschnitzel	49.50
mit lauwarmen Kartoffelsalat	
Indisches Lamm Curry ^G	38.00
Rote Linsen, Auberginen, Mini-Mais, Okra, grüne Bohnen, Joghurt Espuma & Basmatireis	
Gebratene Maispoularde ^L	28.00
Gemüsegalette	
Züri-Geschnetzeltes (vom Kalbsfilet)	54.00
Rösti	

G = Glutenfrei, L = Lactosefrei, V = Vegan

HERKUNFT FISCH

Wolfsbarsch: Griechenland / Tuna: Westlicher Pazifik / Vongole: Italien
Black Cod: Nordostpazifik (MSC Zertifiziert) / Crevetten: Chile (Zucht) / Hummer: Kanada

HERKUNFT FLEISCH

Kalb & Poulet: Schweiz
Rindsfilet Mignon Angus & Rindstatar: Irland / Schweiz
Lamm: Australien

Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.