

SALATE / SALADS

Gemischter grüner Salat / Mixed Green Salad ^{L,M,O}	12.50
Razzia Hausdressing / homemade razzia dressing	
Razzia Salat / Razzia Salad ^{L,M,O}	16.50
Tagesangebot / daily offer	

VORSPEISEN / STARTERS

Rindstatar klassisch / Classic Beef Tartar ^{A, G, M, O}	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tartar, pickled 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	
Mezze (ab 2 Personen) / Mezze (for 2 persons) ^{N,A}	pro/ per Person
Falafel, Baba Ganoush, Tabouleh, Hummus, Brunnenkresse & Granatapfelkerne falafel, baba ganoush, tabouleh, hummus, watercress and pomegranate seeds	18.50
Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio ^{O, M, H, C}	18.50 / 28.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	

SUPPEN / SOUPS

Hummer-Bisque / Lobster-Bisque ^{B,L,G,O}	19.50
Amerikanische Hummersuppe mit Königskrabbe / american lobster soup with king crab	
Tagessuppe / Soup of the day	9.50
Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail Soup ^{A,C,L,M,O}	18.50
Ravioli / ravioli	

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	Tagespreis

FISCH / FISH

Tagesfisch / Fish of the day

Tagespreis

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

Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 30 Minuten (für 2 Personen) ^{C,D,O}

pro/ per Person

getrübelter Kartoffelstock, Spinat, Hollandaiseschaum

59.50

Salt-crusted sea bass 30 minutes (for 2 Personen) ^{C,D,O}

truffled mashed potatoes, spinach, hollandaise foam

Moules et Frites ^{R, G, O, L}

39.50

Gemüsejulienne, Prosecco, Rahm, Pommes Allumettes

vegetables julienne, prosecco, cream, fries allumettes

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 Alumettes, 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,L,O}

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 (Harken und Leinen)/ Saibling: CH (Zucht) /Wolfsbarsch: Griechenlang (Zucht)

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

HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet & Kalb & Lamm: Schweiz / Rind: USA

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