

## SALATE / SALADS

<b>Gemischter grüner Salat / Mixed Green Salad</b> <sup>L,M,O</sup>	12.50
Razzia Hausdressing / homemade razzia dressing	
<b>Razzia Salat / Razzia Salad</b> <sup>L,M,O</sup>	16.50
Tagesangebot / daily offer	

## VORSPEISEN / STARTERS

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

## PIZZA / PIZZA

<b>Pizza Margherita / Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup>	18.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum / mozzarella, cherry tomatoes, basil	
<b>Pizza „Razzia“ / Pizza „Razzia“</b> <sup>A,G</sup>	24.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Südtiroler Speck, Rucola buffalo mozzarella, cherry tomatoes, „südtiroler“ bacon, rocket salad	

## TEIGWAREN / PASTA

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

## FISCH / FISH

**Misoyaki Black Cod** <sup>D,G,F,N</sup> 64.50

Wasabistock, Pak Choi

mashed potatoes with wasabi, pak choi

**Tunatatar** <sup>D, C, O</sup> 26.00 / 38.00

Kartoffel-Kürbis-Stampf, Wasabimayonnaise, Kernöl

mashed pumpkin-potatoes, wasabi mayonnaise, seed oil

## FLEISCH / MEAT

**Rindstafelspitz / Boiled Fillet of Beef** <sup>G,O,L,M</sup> 42.50

Bouillon Gemüse, Apfel-Meerrettich, Feigensenf

bouillon vegetables, apple-horseradish, fig mustard

**Black Angus Rindsfilet (USA) / Black Angus Beef Filet (USA)** <sup>G,M,C,L</sup> 59.50

Pfannengemüse, Pommes Alumenttes, Kräuterbutter

fried vegetables, fries allumenttes, herb butter

**„Wienerschnitzel“** <sup>A,O,L,G,M,C</sup> 49.50

Kartoffel-Gurken-Salat

potato-cucumber-salad

**Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry** <sup>H,G</sup> 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** <sup>G,O,L</sup> 31.50

Kürbisrisotto

pumpkin risotto

**Züri Geschnetzeltes / „Züri Geschnetzeltes“** <sup>A,G,L,O</sup> 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