

SALATE / SALADS

Gemischter Blattsalat / Mixed Green Salad ^{L,M,O,H}	12.50
Nussmischung, Schmortomaten/ nuts, braised tomatoes	
Kopfsalatherz/ Lettuce Heart ^{L,A,M,O,C}	16.50
Speck, Ei, Croûtons / bacon, egg, croûtons	

VORSPEISEN / STARTERS

Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar ^{A,G,M,O}	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tatar, pickled cucumbers, capers, onions	
Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail ^{L,M,D}	24.50
Crevetten mit Baby Lattich, Limonen, Cocktail-Dip shrimps with baby lettuce, lemon, cocktaildip	
Thai Beef Salat (rare) ^{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	
Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio ^{O,M,H,C}	18.50 / 28.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	
Grüner Spargel / Green Asparagus ^{C,G,O,M}	18.50 / 28.50
Benedict (Ei, Sauce Hollandaise, Schinken) oder Milanese (Braune Butter, Parmesan) benedict (egg, sauce hollandaise, ham) or Milanese (browned butter, parmesan)	
Lauwarme Artischocken / Lukewarm Artichokes ^{G,O}	16.50
Rucola, Parmesan, Tomate / rocket salat, parmesan, tomato	

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
Tomaten Consommé / Tomato Consommé ^{C,L,F}	16.50

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	
Rigatoni alla Norma / Rigatoni alla Norma ^{G,A}	18.50 / 26.00
Aubergine, Ricotta Salata, Tomatensugo / aubergine, ricotta salata, tomato sugo	

FISCH / FISH

Tagesfish / Fish of the day	Tagespreis
Tooth Fisch & Black Tiger Crevette ^{D,F,L} geräucherter Dashi Fond, Süsskartoffel, Edamame, Shiitake smoked dashi stock, sweet potatoes, edamame, shiitake	59.50
Tunatatar ^{D, C, O} Kartoffel-Zitronen-Stampf, Wasabimayonnaise, Pistazienöl mashed lemon-potatoes, wasabi mayonnaise, pistachio oil	26.00 / 38.00
Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 30 Minuten (für 2 Personen) ^{C,D,O} getrübelter Kartoffelstock, Spinat, Hollandaiseschaum Salt-crusted sea bass 30 minutes (for 2 Personen) ^{C,D,O} truffled mashed potatoes, spinach, hollandaise foam	pro/ per Person 59.50

FLEISCH / MEAT

Rindstafelspitz / Boiled Fillet of Beef ^{G,O,L,M} Bouillon Gemüse, Apfel-Meerrettich, Feigensenf bouillon vegetables, apple-horseradish, fig mustard	42.50
Rindsfilet (CH) / Beef Filet (CH) ^{G,M,C,L} Pfannengemüse, Pommes Alouettes, Kräuterbutter fried vegetables, fries allouettes, herb butter	59.50
„Wienerschnitzel“ ^{A,O,L, G,M,C} Kartoffel-Gurken-Salat / potato-cucumber-salad	49.50
Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry ^{H,G} Rote Linsen, Auberginen, Mini-Mais, Okra, grüne Bohnen, Joghurt Espuma, Basmatireis red lentils, eggplants, mini-corn, okra, green beans, yoghurt foam, basmati rice	38.00
Gebratene Pouletbrust / Roasted Chicken Breast ^{G,L,O} Basilikumrisotto, Spargel, Wildkräuter, Pinienkerne basil risotto, asparagus, wild herbs, pine nuts	31.50
Züri Geschnetzeltes / „Züri Geschnetzeltes“ ^{A,G,L,O} Rösti / rösti	54.00

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

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