

## SALATE / SALADS

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

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar</b> <sup>A,G,M,O</sup>	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tatar, pickled cucumbers, capers, onions	
<b>Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail</b> <sup>L,M,D</sup>	24.50
Crevetten mit Baby Lattich, Limonen, Cocktail-Dip shrimps with baby lettuce, lemon, cocktaildip	
<b>Thai Beef Salat (rare)</b> <sup>E,F,D</sup>	29.50 / 44.50
Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen, Erdnüsse chili, coriander, cucumbers, onions, sprouts, peanuts	
<b>Mezze (ab 2 Personen) / Mezze (for 2 persons)</b> <sup>N,A</sup>	pro/ per Person 18.50
Falafel, Baba Ganoush, Tabouleh, Hummus, Fatoush falafel, baba ganoush, tabouleh, hummus, fatoush	
<b>Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio</b> <sup>C,H,O</sup>	18.00 / 26.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	
<b>Markbein / Marrowbone</b> <sup>M,L,A,O,F</sup>	18.50
Pulled Beef / pulled beef	

## SUPPEN / SOUPS

<b>Hummer-Bisque / Lobster-Bisque</b> <sup>B,L,G,O</sup>	19.50
Amerikanische Hummersuppe mit Königskrabbe / american lobster soup with king crab	
<b>Tagessuppe / Soup of the day</b>	9.50

## TEIGWAREN / PASTA

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

## FISCH / FISH

<b>Wolfsbarsch in der Salzkruste</b> ca. 30 Minuten (für 2 Personen) <sup>C,D,O</sup>	pro/ per Person
getrübelter Kartoffelstock, Spinat, Hollandaiseschaum	59.50
<b>Salt-crusted sea bass</b> 30 minutes (for 2 Personen) <sup>C,D,O</sup>	
truffled mashed potatoes, spinach, hollandaise foam	
<b>Tooth Fisch &amp; Black Tiger Crevette</b> <sup>D,F,L</sup>	59.50
geräucherter Dashi Fond, Süsskartoffel, Edamame, Shiitake	
smoked dashi stock, sweet potatoes, edamame, shiitake	
<b>Tagesfisch / Fish of the day</b>	Tagespreis
<b>Tunatatar</b> <sup>D,F,O</sup>	26.00 / 38.00
gepickeltes Gemüse, Nussbutter-Miso-Emulsion	
pickled vegetables, nut butter-miso-emulsion	

## FLEISCH / MEAT

<b>Kalbskotelett / Veal cutlet (300g)</b> <sup>O,L,G</sup>	64.50
Kartoffelstock, Steinpilze, Jus	
mashed potatoes, porcini, gravy	
<b>„Wienerschnitzel“</b> <sup>A,O,L,G,M,C</sup>	49.50
Kartoffel-Gurken-Salat / potato-cucumber-salad	
<b>Züri Geschnetzeltes / „Züri Geschnetzeltes“</b> <sup>A,G,L,O</sup>	54.00
Rösti / rösti	
<b>Rindsfilet (CH) / Beef Filet (CH)</b> <sup>G,M,C,L</sup>	59.50
Pfannengemüse, getrübte Pommes Alumettes, Kräuterbutter	
fried vegetables, truffled fries allumettes, herb butter	
<b>Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry</b> <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	
<b>Rehpfeffer / Venison Stew</b> <sup>A,L,H,O,C</sup>	44.50
hausgemachte Spätzle, Rosenkohlblätter, Kürbis, Maroni, Birne, Preiselbeeren	
homemade spaetzle, brussels sprout leaves, pumpkin, chestnuts, pear, cranberries	
<b>Gebratene Pouletbrust / Roasted Chicken Breast</b> <sup>G,O,L</sup>	31.50
Risotto, Kürbis-Chutney, Brunnenkresse / risotto, pumpkin chutney, watercress	

**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

Tooth Fisch: Antarktischer Atlantik (Haken & Leinen) / Crevetten: Vietnam (Zucht) / Tuna: Westostpazifik (Haken und Leinen) / Saibling: CH (Zucht) / Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)

Tooth Fisch: Antarctic Atlantic / Shrimps: Vietnam (breed) / Tuna: Westeast Pacific

### HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet & Kalb & Lamm & Rind & Reh : Schweiz

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