



KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck <i>Lamb's lettuce with egg and bacon</i>	
Ziegenfrischkäse	24.50
Ziegenkäse im Brickteig Trüffelhonig, Rucolasalat, Pinienkernen und Randen <i>Fresh goat cheese with filo pastry, arugula, pine nuts and beetroot</i>	
Pulpo / Tintenfisch	29.50
Salat vom spanischen Tintenfisch, Artischocken, Taggiasca Oliven und Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, artichokes, Taggiasca olives and potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Topinambursuppe	12.50	
Topinambursuppe mit geräucherter Jakobsmuschel <i>Soup of Jerusalem artichokes and scallops</i>		
Fusilli	24.50	33.00
Fusilli (Glutenfrei) mit Jersey blue, Tomaten, Rucola und Pinienkernen <i>Fusilli (gluten free) with jersey blue, tomatoes, arugula and pine nuts</i>		
Kalbskutteln und Felsen-Languste	28.00	42.00
Kalbskutteln und gebratene Felsen-Languste Chardonnay-Kapernsauce und Kefen <i>Tripe of veal and grilled rock lobster Chardonnay caper sauce and sugar peas</i>		

VEGI

Tofu	34.00
Tofu geschnetzeltes mit Mandelmilch und Rösti <i>Slices of tofu with almond milk and rösti</i>	



FISCHE UND KRUSTENTIERE

Felchen 49.00
Gebratener Schweizer Felchen, Safransauce, Salzkartoffeln, Blattspinat
Sautéed swiss whitefish, saffron sauce, boiled potatoes, spinach

FISCH FÜR 2 PERSONEN

Dorade p.P. 42.00
Mittelmeer Dorade in der Salzkruste, Tomaten-Rucola-Risotto,
Grillgemüse, Rieslingsauce
*Mediterranean gilthead in the salt crust, white wine sauce, tomato-arugola-risotto,
grilled vegetable*

SURF AND TURF

Dorade Languste Rind 65.00
Dreierlei von der tristan Languste, der Mittelmeer Dorade
und des irischen Hereford Rinds, Schmorkartoffeln und Saisongemüse
*Tristan rock lobster, mediterranean gilthead and Irish beef fillet
Braised potatoes and seasonal vegetables*

FLEISCH

Französische Entenbrust 48.00
Leicht geräucherte, Cassis Jus, Süsskartoffeln, Marktgemüse
Smoked and sautéed duck breast with cassis sauce, sweet potatoes and market vegetable

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48.00
(Auf Wunsch mit Nierli und Milken)
Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style (mushroom cream sauce) with rösti-potatoes

Muotathaler Kalb 56.00
Variation vom Muotathaler Kalb, Pastinaken-Trüffelpüree, Marktgemüse
Variation of veal from the Valley of Muota, parsnips-truffle puree, market vegetables

Irishes Hereford Rind 58.00
Rindsfilet vom irischen Hereford Rind, Kräuterkruste
Schmorkartoffeln und Marktgemüse
Fillet of Irish Hereford beef, herb crust, braised potatoes, vegetables



DESSERTS

Espresso « plus »	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Tiramisù am Tisch zubereitet	14.50
Löffelbiscuit, Mascarpone, Eier, Rahm und Marsala... Zieh mich hoch! <i>Ladyfinger, Mascarpone, egg, whipped cream and Marsala</i>	
Schokolade	16.50
Schokolade, Banane, Yuzu <i>Chocolate, Banana, Yuzu</i>	
Kokosnuss, Mango. Maracuja	16.50
Crème und Parfait, Salat und Mousse, Curd und Gelee <i>Creme and parfait, salade and mousse, curd and gelée</i>	
Zitrusfrüchte	16.50
Zitrusfrüchtesalat mit weisser Schokoladeglace <i>Salad of citruses with white chocolate ice cream</i>	
Calvados-Crêpes (ab 2 Personen)	pro Person 23.00
Calvados-Crêpes am Tisch flambiert Cox-Orange-Äpfel, Zimteis <i>Calvados-crêpes flamed at the table Cox-orange-apple, cinnamon ice cream</i>	
Käse	3 Käse 14.50 5 Käse 20.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Fruchtbrot <i>Variation of cheese with salad of dried fruit and home-made fruit bread</i>	



Herkunft unserer Fleischprodukte, falls nichts anderes vermerkt:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lammfleisch	Australien / Schottland
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Gänseleber	Frankreich
Fisch	Siehe Speisekarte

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden

Our employees will gladly provide you with information on allergens.