



DER KÜCHEN-CHEF EMPFIEHLT

RISOTTO MIT RAGICCHIO TREVISANO, TALEGGIO
UND RINDSFILETRAGOUT 36.50

REHMEJAILLONS MIT WILDRAHMSAUCE
SPÄTZLE-ROTKRAUT
APFEL-MARRONI 42.50

CHATEAUBRIAND MIT CAFÉ DE PARIS FÜR ZWEI PERSONEN
BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE 142.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





SUPPEN

KÜRBIS-INGVER CRÈMESUPPE 14.50

TOM KHA GAI 17.50

VORSPEISEN

KOPFSALAT 12.50

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK 19.50

BURRATA AUS APULIEN
mit Datterini Tomaten 19.50

AVOCADO - KAROTTENSALAT 16.50 / 25.50

CREVETTEN & SEPIA 24.50 / 34.50

RINDSTARTER 28.50 (135gr) / 36.50 (235gr)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





HAUSGEMACHTE PASTA

HAUSGEMACHTE TORIELLONI
gefüllt mit Ricotta & Spinat an Butter und Salbei
22.50 / 29.50

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI
mit Kalbsfleischgehacktem an einer Weissweinrahmsauce
24.50 / 31.50

HAUSGEMACHTE CAVATELLI
mit Salsiccia, Cime di rapa und Datterini-Tomaten
31.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





FLEISCH

WIENERSCHNITZEL VOM KALB
mit Pommes Frites oder Gurkensalat - 47.50

ZÜRIGSCHNÄTZLETS VOM KALB
serviert mit Rösti - 47.50

RINDSFILET
Café de Paris (200gr.) - 55.50

KALBSKOTELETT
mit Rosmarinbutter (400gr.) - 69.50

RINDSFILET-STROGANOFF
serviert mit Tagliatelle - 49.50

KALBSLEBER VENEZIANISCHER ART
serviert mit Spinat und Rösti - 39.50

BEILAGEN

Pommes Frites, Gemüse, Spinat, Reis, Taglierini
CHF 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





FISCH

TUNA STEAK IM PISTAZIENMANTEL

mit sautierten roten Zwiebeln, Oliven & Kapern - 47.50

BLACK COD MISO ART

auf Blattmangold - 49.50

JORAJE ROYAL

an Zitronensauce, mit Federkohl & Salzkartoffeln - 45.50

BEILAGEN

Pommes Frites, Gemüse, Spinat, Reis, Taglierini

CHF 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

