

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	10
Bunt gemischter Sommersalat	12
Tomatenvariation mit Büffelmozzarella, Pesto, Basilikum und Essigzwiebeln	20
Vitello «fennato» mit roten Zwiebeln, Kapern, Kresse und Balsamico	24
BIO - Rindstatar mit Holzofenbaguette	25 / 35
Thai-Beef-Salat sanft gegartes Rindfleisch mit Sesamdressing, knackigem Gemüse, Peperoncini und Koriander	23

Unsere Hausdressings:
Italienisch
Französisch
Balsamico (ohne Zwiebeln und Knoblauch)

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Cafe de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	19
--	----

Suppen

Gazpacho «Andaluz» mit Olivenöl und Croutons	11
Zucchinicremesuppe mit Sauerrahm dazu farbige Zucchetti und Schnittlauch	13
Fischcremesuppe Züriseefelchen mit Safran und Gemüse	13

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39 / 44
mit goldbrauner Rösti
und Doppelrahm

Kalbs-Cordon-bleu 48
mit Pommes frites
und marktfrischem Tagesgemüse

Tagliata vom Rind 46
mit Aceto Balsamico
dazu Parmesanrisotto, farbige Tomaten, Rucola und Parmesan

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 41
mit Pommes Allumettes

Tomahawk-Steak vom Bierschwein 45
mit Chimichurri
dazu mediterraner Kartoffelsalat und Oliven

Fleisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Urenkelart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	46
	- Urenkelart *	48
	- in brauner Butter	48
Zander	- gebacken	49
	- Urenkelart *	51
	- in brauner Butter	51

* Urenkelart: grilliert mit Tomatenconcassées und Salsaverde

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.
Vorweg eine Schüssel Blattsalat.

Tranche vom Swisslachs 43 / 48
mit Kräuterschaum
dazu Fregola Sarda, wilder Blumenkohl
und Erbsen

Egli Saltimbocca 49
mit Weissweinsauce
dazu Safranrisotto
und Ratatouille

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns
täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen
Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

Fleischlos glücklich

Orecchiette 27 / 32
mit veganem Basilikumpesto
dazu farbige Cherrytomaten, Rucola
und Pinienkerne

Peperoni «Corno di toro Rosso » 28 / 33
mit rauchiger Paprikasauce
dazu Quinoa, Gemüse und Brunnenkresse

Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Beeren-Tartelette mit weisser Schokolade, Meringues und frischer Minze	16
Aprikosensorbet mit Quarkschaum, Aprikosenkompott und Mandelkrokant	13
Schwarzwälder Variation mit Kirsche, Schokolade und Mascarpone	15