

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	11
Bunter Saisonsalat	13
Burrata mit Orangen-Fenchelsalat, Pinienkernen und Cikorino rosso	19
Beef-Tataki mit süss-saurem Gemüsesalat, Peperoncini, Koriander und gebeiztem Eigelb	22
Mariniertes Hechtcarpaccio mit Sauerrahm, Rhabarber, Gurke und Briochetoast	24

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

Warme Vorspeisen

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

Bärlauchravioli 24
mit Zitronenbutter
dazu Tomatenconcasse, Cipolotti
und gehobeltem Parmesan

Suppen

 Schwarzwurzelcremesuppe 13
mit frittiertem Falafelspiess

Zürisee-Fischsuppe 15
mit Felchen, Safran
und Gemüsestreifen

Erbsencremesuppe 13
mit Speckchip

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 40 / 45
mit goldbrauner Rösti
und Doppelrahm

Kalbs Cordon bleu 49
mit Pommes frites
und marktfrischem Tagesgemüse

Huftdeckel vom Kalb rosa gegart 53
auf Meerrettichschaum mit Jus
dazu Kartoffelstock
und Wurzelgemüse

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 42
mit Pommes allumettes

Schweinsfilet im Kräuter-Speckmantel 42
mit geräucherter Peperonisauce
dazu Polenta
und sautierte Kefen

Fleisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	48
	- Urenkelart *	50
	- in brauner Butter	50
Felchen	- gebacken	46
	- Urenkelart *	48
	- in brauner Butter	48
Zander	- gebacken	49
	- Urenkelart *	51
	- in brauner Butter	51

* Urenkelart: grilliert mit Tomatenconcasse und Salsa verde

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

Fisch – Potpourri (ab 2 Personen) 64
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet

Hechtfilet vom Grill 43 / 48
auf Frühlingsgemüseragout mit Morcheln
und Bratkartoffeln

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, Fleisch und Brot

Fleischlos glücklich

Weissweinrisotto
mit Nussbutter, Schnittlauch, Morcheln
und Parmesan-Chips 27 / 32

Bärlauchravioli
mit Zitronenbutter
dazu Tomatenconcasse, Cipolotti
und gehobeltem Parmesan 29 / 34



Mariniertes Kohlrabisteak vom Grill
mit hausgemachter Miso-Sesam-Mayonnaise
dazu Süsskartoffelpüree
und Pak Choi 29 / 34



Vegan

Desserts

Kirschtorte 11

Hausgemachtes Caramelköpflì 13

Mousse von der Zartbitterschokolade 11 / 13



Zitronenpudding
mit Joghurt
und Granola 11 / 14

Erdbeer- Rhabarberkompott
mit Mascarpone-Limettencreme
und Löffelbiskuits 15

Schokoladentartelettes
mit Caramel, Fleur de Sel, Pistazie
und Orange 15