

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	11
Bunt gemischter Sommersalat	13
Büffelmozzarella mit Olivenöl, Zitrusfrüchten, Tomaten und Peperoncini	20
Vitello «fennato» mit roten Zwiebeln, Kapern und Balsamico	26
BIO - Rindstatar mit Holzofenbaguette	26 / 36
Ceviche vom Swisslachs mit Leche de Tigre, Aprikose, Gurke und Kräutersalat	25

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

Warme Vorspeisen

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

Suppen

 Gazpacho «Andaluz» mit Olivenöl und Croutons	12
--	----

 Rüeblisuppe mit Kokosmilch, Ingwer, Peperoncini und Limette	11
--	----

Mediterrane Fischsuppe mit Züriseefischen dazu Rüebl, Lauch und Fenchel	14
--	----

Unsere Fleischspezialitäten

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

Kalbs-Cordon bleu 49
mit Pommes frites
und marktfrischem Tagesgemüse

Swiss Prime Beef Filet
mit Chimichurri
dazu Polentaschnitte, Peperonata
und eingelegte rote Zwiebeln

Ladie's Cut	160 Gr.	56
Man's Cut	250 Gr.	72

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 42
mit Pommes allumettes

Knuspriger Schweinebauch 47
mit Misoglasur
dazu Süsskartoffelpüree
und Bimi

Fleischdeklaration

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 Tomatenconcassee und Salsaverde

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

Züriseefischhacktätschli 40 / 45
mit Dill-Veloute
dazu Fregola Sarda
und geschmorter Orangen-Fenchel

Swisslachsfilets 49
mit Sauce Vierge
dazu blaue Kartoffeln
und geröstetes Blumenkohlpuée

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



Ravioli mit Ofengemüse und Oliven gefüllt
auf Cherrytomatenragout
dazu Rucola, Pinienkerne
und Aceto Balsamico

28 / 33

Farbige Zucchini-Spaghetti
mit Peperonisalsa
dazu Feta, Kichererbsen
und geriebene Tomate

27 / 32



vegan

Desserts

Kirschtorte 9

Hausgemachtes Caramelköpflì 11

Mousse von der Zartbitterschokolade 11 / 13

Beerentartelette
mit weisser Schokolade
und Meringues 12



Duett der Aprikose
Panna Cotta mit Aprikosenkompott
und Aprikosensorbet mit Joghurt 13

Schokoladenparfait
mit Kirschragout, Himbeercoulis
und Doppelrahm 15



vegan