

VORSPEISEN

Suppen

Kokosmilch-Curry-Suppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Coconut milk-curry-soup with chicken strips</i>	8,00
Crèmesuppe von der gelben Zucchini mit Räucherlachs <i>Creamsoup of yellow zucchini with smoked salmon</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	14,00
Caprese von Büffelmozzarella und Avocado <i>Caprese with buffalo mozzarella and avocado</i>	15,00
Gurkensticks „asiatisch mariniert“ mit Lachstatar <i>Cucumber sticks „asian style“ with salmon tartar</i>	16,00
Caesar's Salad mit Pastrami <i>Caesar's salad with pastrami</i>	16,00
Tatar von gelber und roter Bete mit Räucherforelle <i>Tartar of yellow and red beetroot with smoked trout</i>	15,00

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	15,00
Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Carpaccio of tuna with curry oil, arugula and cherry tomatoes</i>	16,00
Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan <i>Carpaccio of veal with truffle oil and parmesan</i>	16,00

Eintopf

Marseiller Fischsuppe <i>Fishsoup</i>	10,00
--	-------

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Krosse halbe Ente mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel <i>Half of a crispy duck with apple-red-cabbage and bread dumplings</i>	25,00
Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurken-Salat <i>Baked redfish with potato-cucumber-salad</i>	17,50
Kalbsragout „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti <i>Veal stew „Züricher Art“ with potato hash browns</i>	18,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	18,50

Fisch

Filet vom Zander mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten <i>Fillet of pike perch with sweet potatoes and sugar snap peas</i>	25,00
Arktischer Saibling mit grünem Spargel und Orangen <i>Arctic char with green asparagus and oranges</i>	26,00
Skrei mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen <i>Codfish with truffle gnocchi and roasted mushrooms</i>	27,00

Fleisch

Kalbsleber auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Veal liver on truffled pointed cabbage</i>	26,00
Brust vom Schwarzfederhuhn mit wildem Brokkoli <i>Black feathered chicken breast with wild brokkoli</i>	25,00

Pasta

Spaghettini mit Büffelbolognese und Parmesan <i>Spaghettini with buffalo bolognese and parmesan cheese</i>	15,00
Gefüllte Pfifferlingsgnocchi mit gerösteten Pilzen, jungem Spinat und Parmesan <i>Stuffed chanterelle gnocchi with roasted mushrooms, baby leaf and parmesan cheese</i>	15,00