

# Mittagskarte

## Vorspeisen

Kokosmilch-Currysuppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Coconut milk curry soup with chicken breast strips</i>	8,00
Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese</i>	17,00
Kartoffel - Pilz - Rucolasalat mit Pastrami <i>Potato - mushroom - arugula salad with pastrami</i>	16,50

## Küchenklassiker

Speckknödel mit Rahmpfifferlingen <i>Ham dumplings with cream chanterelles</i>	17,00
Kalbsragout Züricher Art mit einem bunten Salat und Kartoffelrösti <i>Veal ragout Zurich style with a salad and potato rösti</i>	22,50
Brathendl vom Stubenküken mit Kartoffel - Gurkensalat <i>Roast chicken with potato - cucumber salad</i>	18,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,00

## Hauptgänge

Gefüllte Pfifferlingsgnocchi mit gerösteten Pilzen und Parmesan <i>Stuffed chanterelle gnocchi with roasted mushrooms and Parmesan cheese</i>	16,50
Weißer Heilbutt auf Süßkartoffeln und Zuckerschoten <i>White halibut on sweet potatoes and sugar snap peas</i>	30,00
Gelbflossenmakrele mit Teriyaki-Gemüse <i>Yellowfin mackerel with teriyaki vegetables</i>	29,00
Geschmorrter Kalbstafelspitz mit Steinpilzgnocchi und Porree <i>Braised veal shank with porcini gnocchi and leek</i>	29,00
Perlhuhnbrust auf Bohnenragout <i>Guinea fowl breast on bean ragout</i>	28,00

## Dessert

Baba au Rhum mit eingelegten Kirschen <i>Baba au Rhum with sugared cherries</i>	8,00
--	------