

VORSPEISEN

Suppen

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl und Hähnchenbruststreifen <i>Celery cream soup with truffle oil and chicken breast strips</i>	8,00
Gurken-Suppe mit Dill und Shrimps <i>Cucumber soup with dill and shrimps</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Tatar vom Rind mit Trüffelmayonaise <i>Beef tatar with truffle mayonnaise</i>	16,50
Rote Bete- Apfelsalat mit geräuchertem Lachs <i>Beet and apple salad with smoked salmon</i>	16,50
Kartoffel - Pilz - Rucolasalat mit Pastrami <i>Potato - mushroom - arugula salad with pastrami</i>	16,50
Feldsalat mit Taleggio, Trauben, Nüssen und Thymianhonig <i>Lamb's lettuce with taleggio, grapes, nuts and thyme honey</i>	16,00

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan</i>	17,00
Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Carpaccio of tuna with curry oil, arugula and cherry tomatoes</i>	17,50
Kalbscarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan <i>Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan</i>	17,50

Eintopf

Muschelsuppe mit Pernod und Safran <i>Mussel soup with Pernod and saffron</i>	8,00
--	------

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

HAUPTGÄNGE

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

Fisch

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
Filet vom Kabeljau auf buntem Blumenkohl <i>Fillet of cod on colorful cauliflower</i>	28,00

Fleisch

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

Pasta

Gefüllte Pfifferlingsgnocchi mit gerösteten Pilzen und Parmesan <i>Stuffed chanterelle gnocchi with roasted mushrooms and Parmesan cheese</i>	16,50
Rigatoni mit halbgetrockneten Tomaten, jungem Spinat und Lachswürfeln <i>Rigatoni with dried tomatoes, young spinach and diced salmon</i>	17,50