

VORSPEISEN

Suppen

Kokosmilch – Curry – Suppe mit Shrimps <i>Coconutmilk – curry – soup with shrimps</i>	8,00
Karotten-Orangensuppe mit Hähnchenbruststreifen <i>Carrot-orange soup with chicken breast strips</i>	8,00

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Cous Cous Salat mit Merguez <i>Cous cous salad and merguez</i>	16,50
Rote Bete- Apfelsalat mit gebeiztem Lachs <i>Beet and apple salad with marinated salmon</i>	16,50
Caprese vom Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucola <i>Buffalo mozzarella caprese with cherry tomatoes and rocket</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 Oktopus mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten <i>Carpaccio of octopus 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

Gurkensuppe mit Dill und geräuchertem Lachs <i>Cucumber soup with dill and smoked salmon</i>	8,00
--	------

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Gebackener Schellfisch mit Kartoffel – Gurken – Salat 19,50
Baked haddock with potato – cucumber – salad

Kalbsragout Züricher Art mit Kartoffelrösti 21,00
Veal ragout Zurich style with potato rösti

Sauerfleisch vom Schwäbisch – Hällischem Schwein
mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln 18,00
Jellied meat from Swabian – Hällian pork with remoulade and rosemary potatoes

– Pier Fischmarkt des Tages –
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets 21,00
Mixed salad with roasted fillets of fish

Fisch

Saiblingsfilet auf Lauwarmen Kartoffel – Specksalat 28,00
Char fillet on warm potato and bacon salad

Filet vom Schwertfisch gebraten mit Knoblauch und Kräutern 29,00
Fillet of swordfish fried with garlic and herbs

Wolfsbarschfilet mit grünem Spargel und Mango 30,00
Sea bass fillet with green asparagus and mango

Fleisch

Kalbsfilet auf Speckbohnen 33,00
Veal filet on bacon and beans

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen 28,00
Breast of black-feathered chicken with truffle gnocchi and roasted mushrooms

Pasta

Gefüllte Tomatengnocchi mit jungem Spinat,
Salsiccia und Parmesan 16,50
*Stuffed tomato gnocchi with young spinach,
salsiccia and parmesan cheese*

Rigatoni mit Pfifferlingen in Rahm 16,50
Rigatoni with cream chanterelles