

Salate/ *Salads*

Grüner Blattsalat	9.50
mit Granatapfelkernen	11.80
<i>Green leaf salad</i>	
<i>with pomegranate seeds</i>	
Gemischter Salat	12.50
mit Gurken, Rüebli, Randen, Paprika	
<i>Mixed Salad</i>	
<i>with cucumbers, carrots, beetroot, pepper</i>	
Nüssli Salat	12.50
mit gehacktem Ei und knusprigem Speck	
<i>Lambs lettuce salad</i>	
<i>with chopped eggs and crispy bacon</i>	


Dressing nach Wahl

French-Dressing / Apfel-Haselnuss-Dressing / Italienisches-Dressing

Dressing to your choice



French-dressing / Apple-hazelnut-dressing / Italian-dressing

Suppen/ *Soups*

Pastinaken Cremesuppe	10.50
mit Pastinaken Chips	
<i>Parsnip cream soup</i>	
<i>with parsnip chips</i>	
Karotten-Ingwer-Suppe 	10.50
<i>Carrot-ginger-soup</i>	
Suppe der Woche	9.50
<i>Soup of the week</i>	



Vorspeisen/*Starters*

Marinierte Randen 	14.50
mit Apfel-Gel und Meerrettich-Espuma <i>Marinated beetroot salad</i> with apple gel and fresh horseradish espuma	
Pata Negra Schinken an Schnittlauch Öl 	19.50
mit Tomaten und Kartoffelstock <i>Thin sliced Pata Negra ham</i> with tomatoes, mashed potatoes and chive oil	
Flammbierte Black Tiger Riesencrevetten 	18.50
mit mariniertem Fenchel und Orangenfilets <i>Flambé black tiger prawn</i> with marinated fennel and orange filets	
Hausgebeizter Lachs 	16.80
mit Dill-Emulsion, Zwiebelcreme und Avocado <i>House Pickled Salmon</i> with dill-emulsion, onion creme and avocado	
Rindstatar	24.50/32.50
mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / Mild, Medium oder Scharf <i>Beef tatar</i> with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy	

 Lactosefrei, lactose-free
 Glutenfrei, glutenfree

Schweiz:	Zander, Kalb, Rind, Lamm, Poulet
Norwegen:	Lachs
Spanien:	Pata Negra, Chorizo
Frankreich:	Entenbrust, Rotbarbe
Vietnam:	Flusskrebs, Crevetten




Hauptgänge/Main Courses Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Winterspinat Gnocchi mit sautiertem Spinat und Jersey Blue Käse-Sauce <i>Homemade winter spinach gnocchi</i> <i>with sauteed spinach and Jersey Blue cheese sauce</i>	18.50/26.50
Kürbisrisotto  mit gebratenen Waldpilzen <i>Pumpkin risotto</i> <i>with fried wild mushrooms</i>	24.50
Rotes Thai-Gemüse-Curry  mit Basmatireis <i>Red thai vegetable curry</i> <i>with basmati rice</i>	22.80



Fisch/Fish

Pochierter Zander im Selleriefond   mit Gemüse vom Staudensellerie und Süsskartoffel <i>Celery fond poached pike perch</i> <i>With vegetables from perennial celery and sweet potato</i>	32.80
Gebratene Rotbarbe auf Erbsenrisotto <i>Roasted red mullet</i> <i>with pea risotto</i>	29.50/37.00

Fleisch/Meat

<p>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit spanischer Chorizo und Manchego-Käse <i>Homemade ravioli</i> <i>filled with Spanish chorizo and manchego</i></p>	29.50/36.50
<p>Rotes Thai-Curry mit Pouletbrust und Basmatireis <i>Red thai curry with chicken breast</i> <i>and basmati rice</i></p>	32.50
<p>Geschmorte Rindskopfbäckchen mit Kartoffelgratin und Pastinaken <i>Braised beef head cheek</i> <i>with potato gratin and parsnips</i></p>	42.50
<p>Zürcher Geschnetzeltes   mit hausgemachter Rösti <i>Sliced veal zurich style</i> <i>with homemade Swiss hash browns</i></p>	32.00/38.00
<p>Lammfilet im Wirsingmantel an Rosmarinjus  mit tournierten Petersilienkartoffeln und Wirsing a la crème <i>Lamb fillet in savoy mantle jus</i> <i>With parsley potatoes and savoy a la crème</i></p>	45.00
<p>Surf 'n' Turf mit Parmesankruste (Rindsfilet und Black Tiger Shrimps) an Rotweinjus mit grüne Bohnen und Sie können wählen zwischen Pommes, Tagliatelle oder Kartoffeln <i>Surf & Turf skewer with parmesan crust (Filet of beef and Black Tiger shrimps)</i> <i>with red wine jus, green beans and a side dish of your choose Pommes, Pasta or Potatos</i></p>	56.00

Desserts/*Desserts*

Birne in Texturen mit Ginsorbet und Vanille <i>Pear in Textures</i> <i>with gin sorbet and Vanilla</i>	10.50
Gluschtiges Panorama-Duett Kaffee Crème oder Espresso & Schokoladenmousse oder Vanilleglace <i>Charmingly Panorama Duet</i> <i>Coffee or espresso & chocolate mousse or vanilla ice-cream</i>	9.80
Crème Catalan Espuma  mit Sanddornsorbet <i>Cream Catalan Espuma</i> <i>with a sand thorn sorbet</i>	10.50
Fondant au Chocolat mit hausgemachtem Vanilleglace und Rahm <i>Fondant au chocolat</i> <i>with homemade vanilla ice-cream and freshly whipped cream</i>	12.50
Schokoladen Trilogie mit Orangen-Ganache, Kakaosorbet und Schokoladenmousse <i>Chocolate Trilogy</i> <i>with Orange ganache, cocoa sorbet and chocolate mousse</i>	9.50
Käse Variation aus der Region  mit Apfel Chutney und Feigensenf <i>Cheese variation regional</i> <i>with apple chutney and fig mustard</i>	15.50

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST.
All prices are quoted in Swiss Francs (CHF), incl. VAT and service charge