

## Vorspeisen / Starters

**Ingwer-Zitronengrassuppe** 16.00  
garniert mit Crevette im Pankomantel

*Ginger-lemongrass soup with shrimp coated in panko*

**Bunter Blattsalat** 8.00  
an unserem legendären Honig-Ingwerdressing

*Colourful leaf salad and the legendary honey-ginger dressing*

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Hauchdünnes Rindscarpaccio</b>	16.50	34.00
garniert mit Limetten-Nusspesto, Rucola und Parmesan Reggiano Spänen		

*Beef carpaccio with nut lime pesto, rocket salad and Parmesan Reggiano*

## Aus dem Smoker / From the BBQ-Smoker

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Beef Hanger Steak dünn tranchiert</b>	16.00	28.00
serviert mit Brombeer-Heidelbeer-Chutney begleitet von einem sommerlichen Spinatsalat		

*Sliced smoked beef hanger steak, served with raspberry-blueberry chutney  
and summer spinach salad*



	150 g	200 g	400g
<b>Hausgeräucherte Kalbsschulter</b>	29.00	39.00	52.00
mit Apfel-Pflaumen Chutney serviert mit Erbsenpüree			

*Home smoked veal shoulder with apple plum chutney, served with pea puree*

## Hauptgänge vom Holzkohlegrill/ Main courses from the charcoal grill

	150 g	300 g	450 g
<b>Schweizer Rindsfilet</b>	48.00	64.00	88.00

mit Mascarpone-Pflaumen-Venere Risotto, Erbsenpüree  
und Portwein-Schalottenjus

*Swiss beef fillet with mascarpone plum venere rice, pea puree  
and port wine echalottes gravy*

	150 g	300 g	450 g
<b>Schweizer Rindsentrecôte dünn tranchiert</b>	40.00	56.00	76.00

auf Rucolabeet mit Parmesan Reggiano und Cherrytomätli  
dazu Bratkartoffeln mit Chipolotti

*Sliced swiss beef entrecôte on rocket salad garnished with parmesan Reggiano and  
cherry tomatoes served with fried potatoes with spring onions*

	ca. 280 g
<b>Geschmorte Lammkeule</b>	39.50

serviert mit Polentaschnitten und Schmorgemüse

*Braised Northern Irish lamb shank with slices of polenta and braised vegetables*

## Fleischlose Hauptgänge / Other Main courses

<b>Spaghetti an hausgemachtem Trüffelbutter</b>	36.00
---	-------

mit jungem Spinat und einem pochierten Ei

*Spaghetti with homemade truffle butter, young spinach, and poached egg*

<b>Hausgeräucherter Lachs auf Wakamesalat</b>	45.00
---	-------

serviert mit Pfefferminzgélee und Lachskaviar

*Home smoked salmon on wakame salad with peppermint jelly and salmon caviar*

## Zum Abschluss / *Desserts*

**Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern** 14.00  
**dazu Fior di Latte-Glacé und frische Früchte** (ca. 15 min Wartezeit)

*Warm chocolate cake with liquid heart,  
 served with fior di latte ice cream and fresh fruits (ca. 15 min. waiting period)*

**Himbeersorbet mit Prosecco** 14.00

*Raspberry sherbet with prosecco*

### **Glacés und Sorbets / Ice Cream and sherbets**

Pro Kugel/ *Each scoop* 5.00

Schokolade / *Chocolate*, Vanille / *Vanilla*, Caramel beurre sale / *Salted caramel*,  
 Sauerrahm / *Sour cream*, Fior di Latte/ *Fior di latte*, Pistazie / *Pistache*  
 Himbeer / *Raspberry*, Mango / *Mango*

*Schlagrahm / whipped cream* 1.50



## Herkunft

**Kalb** aus der Schweiz von der Dorfmetzgerei Ziegler in Oerlikon und weiteren regionalen Zulieferern

**Rind** aus der Schweiz von der Dorfmetzgerei Ziegler in Oerlikon und weiteren regionalen Zulieferern

**Lamm** aus Irland

**Lachs** Aquakultur aus Schottland

**Glacé und Sorbets** von Glacé Lipp, Berikon ZH und enthalten nur natürliche Aromen und keinerlei chemischen Zusätze

Gerne gibt Ihnen das Servicepersonal Auskunft über die aktuelle Herkunft der verwendeten Produkte.

Wir sind stets bestrebt, nachhaltig zu arbeiten und versuchen daher möglichst nur saisonale Produkte für unsere Gerichte zu verwenden. Wir verwenden ausschliesslich Ökostrom aus 100% Wasserkraft.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.