

21. bis 25. September 2020

Vorspeise Starter

Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Croûtons an Hausdressing

Lamb's lettuce with fried mushrooms and croutons
and house dressing

CHF 16.-

Hauptgang Main course

Hirschschnitzel an Preiselbeerrahmsauce dazu hausgemachte Olivenpizokel und Rosenkohl

Deer escalope with cranberry cream sauce
served with homemade olive Pizokel
and brussels sprouts

CHF 38.-

Ravioli gefüllt mit caramelisiertem cicorino rosso an Rucolapesto, Balsamicozwiebeln und Parmesan Reggiano

Ravioli filled with caramelized cicorino rosso
with rocket pesto, balsamic onions and parmesan reggiano

CHF 26.-

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
Hauchdünnes Rindscarpaccio	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
Beef Hanger Steak dünn tranchiert	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
Hausgeräucherte Kalbsschulter	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
Schweizer Rindsfilet	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
Schweizer Rindsentrecôte dünn tranchiert	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
Geschmorte Lammkeule	39.50

serviert mit Polentaschnitten und Schmorgemüse

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

Fleischlose Hauptgänge / Other Main courses

Spaghetti an hausgemachtem Trüffelbutter	36.00
---	-------

mit jungem Spinat und einem pochierten Ei

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

Hausgeräucherter Lachs auf Wakamesalat	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.