



Vorspeisen

Romanasalat/ Speck/ Parmesan/ Croutons

Euro 12,50

Karotten-Zitronengrassüppchen / Curryschaum

Euro 12,80

Essenz von Tomaten / Basilikum-Gnocchi

Euro 12,80

Unsere Ravioli von frischem Bärlauch

Euro 14,50

Tartar vom Gelbflossenthunfisch

Sesam / Wasabi / schwarzer Knoblauch

Euro 18,80

Tartar vom Rinderfilet Parmesan / Tomate / Basilikum,
hausgebackenes Brioche

Euro 20,80

Gebratene Gänseleber/ Apfel Chutney/ Salatbouquet

Euro 24,80

Fischgerichte

Skrei aus den Lofoten Norwegens auf cremigem
Kartoffel-Lauchragout

Euro 36,80

Zanderfilet vom Grill auf Bärlauch-Gnocchi
Gemüsegarntur

Euro 34,50

Seezungenfilet in Butter gebraten,
Salzkartoffeln und Blattspinat

Euro 43,80

Vegetarisches Gericht

Gemüse-Curry mit Basmatireis

Euro 22,80

Hauptgerichte

Asiatisch marinierte Hühnerbrust,
Udonnudeln und Wokgemüse

Euro 29,80

Geschmorte Rinderbäckle, Kartoffelpüree und Gemüse

Euro 32,80

Wiener Schnitzel vom Kalb, P. Frites und Gemüse

Euro 29,80

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“, Butter Rösti

Euro 33,50

Cordon-Bleu vom Kalb, P. Frites und Gemüse

Euro 33,50

Entrecote „Cafe de Paris“, P.Frites u. Gemüse

220gr. € 36,50 / 300gr. € 40,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, Butternüdele

Euro 38,80

Rinderfilet „Rossini“

Gänseleber / Trüffeljus / Gemüse / Kartoffelgratin

Euro 44,50

Desserts

Schweizer Vermicelle mit Sorbet von der Griotte Kirsche

Euro 12,80

Bananensplit „neu interpretiert“

Euro 13,80

Creme Brûlée mit erfrischendem Himbeersorbet

Euro 13,80

Coupe „Danmark“, Vanilleeis, heiße Schokoladensoße

Euro 12,--

Heiße „Liebe“, Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Euro 12,--

Verschiedene Sorbets mit ihren Geistern, wahlweise:

Apfel-Calvados, Birne-Williams, Zitrone-Wodka,

Zwetschgen-Pflümle, Himbeer-Himbeergeist

Euro 15,80