

VORSPEISEN

TAGESSUPPE ... 12.50

SOMMERLICHER BLATTSALAT ... 13.50

Radieschen, Karotten, Sonnenblumenkerne, Beeren & Knoblauch-Crostini

* Italienische- oder Frenchdressing *

MARKBEIN "PROVENÇALE" VOM SCHWEIZER RIND ... 17.50

Kräutersaitlinge & Pommerysenf-Brötchen

* 25 Minuten Zubereitungszeit *

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI ... 22.50

Tomatenwürfel, Schnittlauch & Buttersauce

* mit Kräuterseitlingen +4.50 *

TOMATEN-PFIRSICH-SALAT ... 15.50

Cremige Burrata mit Fenchelsamen-Knoblauch-Kräuter Marinade & Rucola

* mit Bündner Rohschinken +6.50 *

SCHWEIZER RINDSTATAR ... 22.50

mit Toastbrot & Rucola

* Cognac oder Calvados +3.50 *

SÄMIGES ARTISCHOCKENRISOTTO ... 21.50

mit Chorizo, Zitrone, Thymian & frittierten Kapern

* auch ohne Chorizo möglich *

SOMMERGERICHTE

VEGETARISCHER SOMMERTELLER ... 29.50

Kichererbsen, Mangold, Burrata & Chili-Knoblauch-Öl

TAGLIATA DI MANZO (GB) ... 46.50

auf Rucolabeet, mit Parmesan & Pomodorini

ROSA GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE (NO) ... 36.50

mit mariniertem Fenchel, auflauwarmer Tomatensalsa serviert

GANZE WARME ARTISCHOCKE ... 18.50

Trockentomatenmayonnaise & Rucola

* mit Roquefort überbacken +3.50 *

SÄMIGES ARTISCHOCKENRISOTTO ... 30.50

mit Chorizo, Zitrone, Thymian & frittierten Kapern

* auch ohne Chorizo möglich *

KLASSIKER

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI ... 31.50

Tomatenwürfel, Schnittlauch & Buttersauce

* mit Kräuterseitlingen +4.50 *

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200 G) MIT HAUSGEMACHTEM CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN ... 48.50

Pommes allumettes

SCHWEIZER FLEISCHKÄSE VOM METZGER ZIEGLER ... 24.50

Bratkartoffeln mit Rosmarin, Trockentomaten & Sauerrahm

* mit Freiland Spiegelei +3.50 *

SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN-BURGER IM BRIOCHE BUN ... 29.50

180 gr, Cheddar, Honig-Zwiebeln,

Trockentomaten-Mayonnaise, Glatttaler Speck, Tomate,

Essiggurke, Züri Frites mit Kräutersalz

* mit Freiland Spiegelei +3.50 Kräutersaitlinge +4.50

Trüffel-Parmesan-Fries +3.50 *

SCHWEIZER RINDSTATAR ... 32.50

mit Toastbrot & Rucola

* Cognac oder Calvados +3.50 Pommes allumettes+ 7.50
Trüffel Fries mit Parmesan +9.50 mit Schweizer Markbein vom Rind (25 Minuten Zubereitungszeit) +10.50 *

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALB ... 43.50

knusprige Rösti

ZARTE SCHWEIZER KALBSLEBERLI MIT ÄPFELN & ZWIEBELN AN MARSALAJUS ... 36.50

Knusprige Rösti

KANTOREI WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB ... 44.50

Pommes allumettes oder Gurkensalat mit Mohn & Chili

Unsere Mitarbeiter stehen ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.