

SPEISEKARTE

Herbst 2025



Steak & frites

Argentinisches Entrecôte vom Rind

im Pfännchen überbacken mit Café de Paris | Pommes Frites

49



Moules & frites



Moules marinièresWeisswein | Gemüse | Kräuter

Moules à la crème Weisswein | Kräuter | Rahm

Moules à la tomate Tomatensauce | Peperoncini | Vodka

39



Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat geröstete Kerne Balsamico Dressing	13
mit Speck & Ei	15
·	
mit Wildschweinschinken	18
Chicorino Rosso mit warmem Ziegenkäse	16
Karamelisierte Baumnüsse Birnen Himbeerdressing	
Selleriesalat	13
Sauerrahmdressing Traubenkernöl Apfel Meerrettich Brotchips	
mit geräuchter Forelle	18
Auberginen Tatar (*als Hauptgang)	18 31 '
Pumpernickel Essiggurken Zwiebeln Kapern Toast	10 31
Tampermeker Essiggarker Ewiesem Raperm Touse	
Marinierter Thunfisch (*als Hauptgang)	24 38*
Wakame Sesam Teriyakisauce Koriander	
Dulpo (tale Usuntusas)	25 204
Pulpo (*als Hauptgang)	25 39*
Schwarzer Knoblauch Blumenkohlpüree geröstete Haselnüsse	
Crevettencocktail	18
Cocktailsauce Eisbergsalat	
Karotten-Ingwer-Suppe	13
Joghurt gerösteter Sesam	.5
Kürbiscremesuppe	14
Kürbiskernöl	
Champagner Suppe mit Crevettenspiesschen	15 20
Nicolas Feuillatte Champagner	15 20
Theorem I connecte champagner	



Hauptgänge

Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcher-Art Rösti	48*
Rindsfiletwürfel Stroganoff Crème fraîche Linguine	51*
Rehrückenfilet Wildrahmsauce Rosenkohl Rotkraut Spätzli Apfel-Preiselbeeren	48
Gefüllte Pouletbrust Pilze Kräuterrahmsauce Kürbis Schupfnudeln	40
Saiblingsfilet Rotwein-Buttersauce Karotten Maroni Kartoffelstock	40
Doradenfilet Pommery-Senfsauce Spinat Salzkartoffeln	40
Linguine aglio e olio & Crevetten Olivenöl Knoblauch Peperonici Cherry Tomaten	39*

*Servieren wir auch in kleinen Portionen (-7)



Aus dem 800 Grad Beefer

Rindsfilet	58
Entrecôte	49
Lachsfilet	39
Pouletbrust	39
Serviert mit einer Beilage nach Wahl Pommes Frites Linguine Salzkartoffeln Weissweinrisotto Fitnessteller	
wahlweise mit Kräuterbutter Knoblauchbutter Trüffelbutter	
als Surf & Turf mit 3 Riesencrevetten	+12

Hausgemachte Ravioli

Unsere hausgemachten Ravioli aus unserer Küche.

Wahlweise gefüllt mit Kalbfleisch oder mit Gemüse, serviert mit einer aromatischer Nussbutter, Salbei, Cherry Tomaten und Grana Padano

> Vegi 30 Fleisch 35



Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Herbstteller Spätzli Rosenkohl Rotkraut Marroni Apfel-Preiselbeeren	32
Linguine aglio e olio Olivenöl Knoblauch Peperonici Cherry Tomaten	27
Risotto im Grana Padano Körbchen Pilze herbstliches Gemüse	28
Gefüllte Aubergine** Ratatouille Feta Kräuter Couscous	30
Planted geschnetzeltes Zürcher Art**	35

**Auf Wunsch auch Vegan möglich

EU: Wild • Argentinien: Rind • Schweiz: Kalb | Poulet Island: Saibling • Türkei: Dorade • Norwegen: Lachs Dänermark: Cocktailcrevetten | Rauchforelle • Indien & Vietnam: Crevetten Spanien: Pulpo | Muscheln • Pazifik: Thunfisch

Unser Brot wird von Delifrance Schweiz geliefert und stammt aus Frankreich und Deutschland.