

### **Kalte Vorspeisen**

Variation vom schottisches King Las und Loë Eglifilet  
auf Avocado, mit jungen Blattsalatsprossen  
und Butter-Brioche  
CHF 29.50

Getrüffeltes Kalbsfilet-Tartare ‚Surf & Turf‘  
auf lauwarmem Kartoffel-Salat,  
serviert mit sautierten Südafrika-Scampi  
CHF 29.50

Cäsar's Salade  
Baby-Lattuga mit lauwarmen Riesencrevetten, Ei  
Olivenöl-Crostini und Spezial-Dressing  
CHF 24.50

Junge Nüsslisalat-Spitzen mit lauwarmen Waldpilzen,  
Speck, Ei und Brot-Crôutons,  
an einer Nussöl-Sherry-Vinaigrette  
CHF 19.50

Kopfsalatherzen mit Speck und Rosmarin-Crôutons  
CHF 15.50

Bunter Blattsalat ‚Kreuzritter‘ mit  
Tomaten, Gurken, Mais  
🌿 CHF 16.50

Grüner Kopfsalat-Herzen  
🌿 CHF 12.50

### **Aus dem Suppentopf**

Hummer-Bisque ‚Löwen‘ mit Südafrika-Scampi  
CHF 22.50

Weisse Tomatenschaumcrèmesuppe  
mit confierten Tomate & sautierten Riesencrevetten  
CHF 19.50

‚Tom Kha Gai‘  
Thailändische Kokos-Lemongras-Suppe mit  
kurz sautiertem Wokgemüse und Pouletbrustfilet  
CHF 19.50

### **Pasta e basta**


Ravioli al Taleggio mit Salbei-Butter, Ciliegino-Tomaten  
und Parmesan-Schaumsauce  
🌿 CHF 24.50\* / CHF 32.50


Taglierini an einer Zitronen-Sauce, mit Riesencrevetten,  
Cipolotti, Oliven und Ciliegino-Tomaten  
CHF 28.50\* / CHF 38.50

\*nur als Vorspeise erhältlich

Poulet-, Schwein- & Kalbfleisch: CH /Rind- & Lammfleisch : CH, AUS  
Fleischlieferant: Metzgerei Eichenberger, Wetzikon  
Fischlieferant: Bianchi Comestibles, Zufikon

### **Vegetarische Ecke**

Auberginen-Taler mit Büffelmilch-Mozzarella  
'Parmigiana', begleitet von Kräuter-Gnocchetti  
und Parmesan-Schaumsauce  
 CHF 38.50

Randen-Medaillons im Panko-Knuspermantel,  
auf Randen-Couscous mit Dukkah, begleitet von  
Crème Fraîche, Wasabi-Sauce und Gemüse-Meli-Melo  
 CHF 38.50

### **Fisch**

Gebratenes Lötschberg-Eglifilet  
in der Zitronen-Thymian-Mandelkruste, auf  
einer Kartoffel-Rosette, mit Blattspinat à la crème und  
Pommery-Senfsauce  
CHF 52.50

Schottland Label Rouge Lachsfiletsteak  
im Sesam-Mantel an einer Wasabi-Schaumsauce,  
begleitet von Sushi-Pralinen Pak-Choi und Wokgemüse  
CHF 49.50

### **Fleischgerichte**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes begleitet von  
glasiertem Gemüse und knuspriger Butter-Rösti  
CHF 48.50

Black-Angus Rinds-Entrecôte (200gr.) ,Café de Paris'  
serviert mit Züri Frites, Gemüse-Meli-Melo  
CHF 54.50

Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak  
mit Steinpilzen à la crème und Balsamico-Jus,  
serviert mit  
gebackenen Fettuccine-Pralinen, Gemüse-Fagottino  
CHF 58.50

Tagliata vom Lamm-Entrecôte ,provençale'  
auf fermentiertem Aioli Crèmeux und Thymian-Jus,  
begleitet von Safran-Risotto all salto  
und einem Speck-Bohnen-Bündeli  
CHF 54.50

Original rotes thailändisches Curry  
mit Wokgemüse, Pouletbrust-Streifen  
und gedämpftem Basmatireis  
CHF 46.50

Wiener Kalbs-Schnitzel  
mit knusprigen Bratkartoffeln, Dillgurken-Salat,  
gebackener Petersilie und Preiselbeeren  
CHF 45.50

**Gerne informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können.**