


Kalte Vorspeisen

Black Angus Rindsfilet-Carpaccio mit Rucolletta,
Cilieginio-Tomaten, Burrata und Parmesan-Spänen,
serviert mit grilliertem Landbrot
CHF 28.50

Getrüffeltes Kalbsfilet-Tartare ‚Surf & Turf‘
auf lauwarmem Kartoffel-Salat,
serviert mit sautierten Südafrika-Scampi
CHF 32.50

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

Duo von Vitello Tonnato und Sashimi-Tuna-Tartare
mit sommerlichen Blattsalat-Spitzen,
begleitet von Olivenöl-Crostini
CHF 29.50

Junger Rucolletta-Salat an einer Balsamico-Vinaigrette,
mit Datterini-Tomaten, Parmesan und Pinienkernen
 CHF 17.50

Sommerlich bunte Blattsalate ‚Löwen‘
mit Cilieginio-tomaten, Nostrano-Gurken
(Vinaigrette oder Salatsauce nach Wahl)
 CHF 16.50

Kopfsalatherzen mit Speck und Rosmarin-Crôutons
CHF 15.50

Grüner Kopfsalat-Herzen
 CHF 12.50

Aus dem Suppentopf


‚Gazpacho‘ mit Blacktiger Riesencrevetten
spanische Gemüse-Kaltschale, mit Olivenöl-Crostini
CHF 19.50

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

Weisse Tomatenschäumcrèmesuppe
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, Cilieginio-Tomaten
und Parmesan-Schaumsauce
 CHF 24.50* / CHF 32.50

Taglierini an einer Zitronen-Sauce, mit Riesencrevetten,
Cipolotti, Oliven und Cilieginio-Tomaten
CHF 29.50* / CHF 39.50


*nur als Vorspeise erhältlich

Vegetarische Ecke

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

 CHF 39.50

Gebackene Pasta-Fettuccine-Pralinen auf
pfannengerührtem Sommergemüse,
mit Basilikum-Pesto und Parmesan-Schaumsauce

 CHF 39.50

Fisch

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

CHF 52.50

Loup de Mer Filet in Olivenöl gebraten, mit kurz
sautierten Cipollotti, Pinienkernen und
weisser Prosecco-Beurre-Blanc serviert auf
Auberginen-Fagioli-Ragout mit und Rosmarin-Kartoffeln

CHF 54.50

Fleischgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes begleitet von
glasierem Gemüse und knuspriger Butter-Rösti

CHF 48.50

Black-Angus Rinds-Entrecôte (220gr.) ,Café de Paris'
serviert mit Züri Frites, Gemüse-Meli-Melo

CHF 58.50

Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak
'Piemontese' mit getrockneten Tomaten, Salbei und
Parmesan an einem Balsamico-Jus,
begleitet von gebackenen Fettuccine-Pralinen
und Gemüse-Fagottino

CHF 62.50

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 48.50

Black Angus Rindsfilet-Tournedos 'Surf & Turf' mit Foie
Gras, Scampo und Trüffel-Jus, begleitet von
Wildbroccoli und Thymian-Kartoffel-Rosette

CHF 74.50

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