

Kalte Vorspeisen

Black Angus Rindsfilet-Carpaccio mit
Salat vom getrüffeltem jungen Blattspinat, serviert
mit Parmesan-Hobel und Wachtelei
CHF 29.50

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

Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch,
auf Avocado und geistertem Fenchelsalat,
an einer Orangen-Vinaigrette und Koriander-Öl
CHF 28.50

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

Bunte Blattsalate ‚Löwen‘ mit Ciliegino-Tomaten, Gurken
 CHF 16.50

Grüne 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 34.50

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


*nur als Vorspeise erhältlich

Vegetarische Ecke

Trilogie vom Muskatkürbis mit Semmel-Knödel,
Capuns, Medaillons und Steinpilz à la crème

 CHF 42.50

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

 CHF 39.50

Fisch

Gebratenes Lötschberg-Eglifilet mit
Zitronenthymian-Mandelbutter, auf einer Kartoffel-
Rosette, mit Blattspinat à la crème
und Pommery-Senfsauce

CHF 52.50

Loup de Mer Filet im Olivenöl gebraten 'Méditerranée'
Auf kurz sautiertem Wildbroccoli, mit

Rosmarin-Kartoffeln und Safran-Prosecco-Beurre-Blanc

CHF 56.50

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 58.50

Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak
an einer Morchel-Cognac-Rahmsauce, begleitet von
gebackenen Fettuccine-Pralinen und Gemüse-Fagottino

CHF 62.50

Rosa gebratene Lammfilets auf Kichererbsen-Hummus,
mit Cipollotti und Peperoni, an einem Koriander-Jus,
mit Rosette von gratinierten Kartoffeln 'Anna'

CHF 56.50

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

CHF 46.50

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

CHF 45.50

Charolaise Rindsfilet-Tournedos 'Rossini'
mit sautiertem Foie Gras Escalope, getrüffeltem
Rotwein-Jus und Butter-Brioche-Toast,
serviert mit Wildbroccoli und einer Kartoffelkreation

CHF 68.50

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