

## **Kalte Vorspeisen**

Black Angus Rindsfilet-Carpaccio mit Rucoletta,  
Ciliegin-Tomaten, Burrata und Parmesan-Hobel,  
serviert mit grilliertem Landbrot  
CHF 29.50

Kalbsfilet-Tartare ‚Surf & Turf‘  
auf lauwarmen Kartoffel-Lamellen, serviert mit  
sautierten Südafrika-Scampi und Mesclun-Salatsprossen  
mit Butter-Brioche-Toast  
CHF 32.50

Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch,  
auf Avocado und geistern Fenchelsalat,  
an einer Orangen-Vinaigrette und Salatsprossen  
CHF 28.50


### **Cäsar's Salade**

Baby-Lattuga mit lauwarmen Riesencrevetten, Wachteleier,  
Olivenöl-Crôutons und Spezial-Dressing  
CHF 24.50

Mikado von Datterini-Tomaten mit weisser Tomaten-Essenz  
begleitet von Burrata und Tessiner Roschinken  
CHF 19.50

### **Sommerlich bunte Blattsalate 'Löwen'**

*(Vinaigrette oder Salatsauce nach Wahl)*

 CHF 16.50

### **Grüner Kopfsalat-Herzen**

 CHF 12.50 / CHF 15.50 mit Speck

Spanische Gemüse-Kaltschale Gazpacho Andalouse  
serviert mit Blacktiger Riesencrevetten  
und Olivenöl-Crostini  
CHF 19.50

## **Aus dem Suppentopf**


Hummer-Bisque ‚Löwen‘ mit Südafrika-Scampi  
CHF 24.50

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 36.50

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

\*nur als Vorspeise erhältlich

## **Vegetarische Ecke**

Im Ofen gebackene Auberginen-Taler 'Parmigiana' gefüllt mit Büffelmilch-Mozzarella, begleitet von Basilikum-Pesto-Gnocchi und Parmesan-Schaumsauce  
 CHF 39.50

Knusprig gebackenes Gemüse-Tempura mit sweet & sour Sauce, auf gedämpftem Ingwer-Basmatireis  
 CHF 39.50

## **Fisch**

Gebratenes Lötschberg-Eglifilet mit Zitronenthymian-Mandelbutter, auf 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 an einer 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 'Piemontese' mit Salbei und getrockneten Tomaten, begleitet von gebackenen Fettuccine-Pralinen und Gemüse-Fagottino  
CHF 62.50

Rosa gebratene Lammfilets auf Kichererbsen-Hummus, mit Cipollotti, Peperoni und überbackene Anna-Kartoffel Rosette  
CHF 56.50

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

Original Wiener Kalbs-Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat, gebackener Petersilie und Preiselbeeren  
CHF 45.50

Charolaise Rindsfilet-Tournedos 'Surf & Turf' mit Blacktiger Riesencrevetten serviert auf Portwein-Schalotten-Confit, auf einer Kartoffel-Rosette mit grilliertem Gemüse, mit fermentiertem Aioli-Jus  
CHF 68.50

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

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