

## **Kalte Vorspeisen**

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

Black Angus Rindsfilet-Tartare mit Trüffel, sautiertem Foie Gras Escalope und lauwarmem Kartoffel-Espuma  
CHF 34.50

Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch, auf Avocado und geeistem Fenchelsalat, an einer Orangen-Vinaigrette und Salatsprossen  
CHF 29.50

Cäsar's Salade  
Baby-Lattuga mit lauwarmen Riesencrevetten, Wachteileier, Olivenöl-Crôutons 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

Getrüffelter Salat vom jungen Blattspinat, mit Parmesan-Hobel, Pinienkernen und Panko-Crumble  
 CHF 22.50

Herbstlich bunte Blattsalate ‚Löwen‘  
*(Vinaigrette oder Salatsauce nach Wahl)*  
 CHF 16.50

Grüner Kopfsalat-Herzen  
 CHF 12.50 / CHF 15.50 mit Speck

## **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 Randen-Tempura mit Dukkah Crème Fraîche, gedämpfter Ingwer-Basmatireis  
 CHF 42.50

## **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 Safran-Prosecco-Beurre-Blanc  
CHF 56.50

## **Fleischgerichte**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes begleitet von glasiertem Gemüse und knuspriger Butter-Rösti  
CHF 49.50

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 Kartoffel-Kroketten 'Pont Neuf' und Meli-Melo Gemüse  
CHF 64.50

Rosa gebratene Lammfilets auf Kichererbsen-Hummus, mit Cipollotti, Peperoni und überbackene Anna-Kartoffel Rosette  
CHF 58.50

Original rotes thailändisches Curry mit Wokgemüse, Pouletbrust-Streifen und gedämpftem Basmatireis  
CHF 48.50

Original Wiener Kalbs-Schnitzel mit Röstkartoffeln, gebackener Petersilie, Preiselbeeren und Dill-Gurken-Salat  
CHF 48.50

Charolaise Rindsfilet-Tournedos "Rossini" mit Foie Gras Escalope, Périgord-Trüffel- Jus, serviert mit luftigem Kartoffel-Espuma und bunten Gemüse-Bukett  
CHF 72.50

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