

## **Kalte Vorspeisen**

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

Black Angus Rindsfilet-Tartare mit Burrata, begleitet von grillierten Landbrot-Crostini  
CHF 29.50

Vitello Tonnato ‚alla Veneziana‘ mit Olivenöl-Crostini  
CHF 28.50

Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch, auf Avocado und geistern 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 25.50

Mikado von Datterini-Tomaten mit Burrata begleitet von einer Basilikum-Pesto-Vinaigrette und San Daniele Rohschinken  
CHF 22.50

Sommerliche, bunte Blattsalate ‚Löwen‘  
(Vinaigrette oder Salatsauce nach Wahl)  
 CHF 18.50

Grüner Kopfsalat-Herzen  
 CHF 13.50 / CHF 15.50 mit Speck

Spanische Gemüse-Kaltschale ‚Gazpacho Andalouse‘ mit Blacktiger-Riesencrevetten und Garnituren  
CHF 19.50

## **Aus dem Suppentopf**


Hummer-Bisque ‚Löwen‘ mit Südafrika-Scampi  
CHF 26.50

Weisse Tomatenschaumcrèmesuppe mit confierten Tomate & sautierten Riesencrevetten  
CHF 22.50

### **‚Tom Kha Gai‘**

Thailändische Kokos-Lemongras-Suppe mit kurz sautiertem Wokgemüse und Pouletbrustfilet  
CHF 21.50


## **Pasta e basta**


Ravioli al Taleggio mit Salbei-Butter, Ciliegino-Tomaten und Parmesan-Schaumsauce  
 CHF 26.50\* / CHF 38.50

Taglierini an einer Zitronen-Sauce, mit Riesencrevetten, Cipolotti, Oliven und Ciliegino-Tomaten  
CHF 32.50\* / CHF 42.50

\*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

Gebackene Falafel serviert mit einer Tomaten-Salsa, sautierten Zucchini-Scheiben und Joghurt-Sauce  
 CHF 38.50

## **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 Kalbgeschnetzeltes begleitet von glasiertem Gemüse und knuspriger Butter-Rösti  
CHF 52.50

Bison Rinds-Entrecôte (200gr.) ,Café de Paris' serviert mit Züri Frites, Gemüse-Meli-Melo  
CHF 58.50

Tagliata vom Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak auf Cannellini-Crèmeux und Rucoletta, serviert mit getrockneten Tomaten, Balsamico-Jus und Safran-Risotto 'al salto'  
CHF 66.50

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 'Surf & Turf' begleitet von gebackenen Dauphine-Kartoffeln und Wildbroccoli im Panko-Mantel, mit Trüffel-Mayonnaise und Kubeben-Pfeffer-Jus,  
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