

Kalte Vorspeisen


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

Gebratene Rougie-Entenleber auf Butter-Brioche-Toast, mit caramelisiertem Boskop-Apfel, Früchtmarbre Portweinschalotten-Confit und Preiselbeeren
CHF 34.50


Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch, auf Avocado und geistem 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 26.50

Getrüffelter junger Blattspinat mit Parmesan-Hobel, Pinienkernen und Knusper-Panko, an einem Orangen-Dressing
 CHF 22.50

Junge Nüsslisalat-Spitzen, serviert mit sautierten Waldpilzen, Speck, Granatapfel, Baumnuss, Ei und Brotcrôutons, an einer Nussöl-Sherry-Vinaigrette
CHF 21.50

Saisonalere, bunte Blattsalate ‚Löwen‘
(Vinaigrette mit weissem Balsamico oder Salatsauce nach Wahl)
 CHF 19.50

Grüner Kopfsalat-Herzen
 CHF 14.50 / CHF 16.50 mit Speck


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 22.50


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

Duo vom Bimi-Wildbroccoli im Knuspermantel und Brüsseler-Endive auf Randen-Dukkah-Hummus, begleitet von einer Orangen-Beurre-Blanc
 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 52.50

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

Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak an einer Steinpilz-Cognac-Rahmsauce, mit frisch sautierten Steinpilzen, begleitet von gebackenen Dauphine-Kartoffeln und Meli-Melo Gemüse-Fagottino
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

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