


## KALTE VORSPEISEN

Ceviche vom Schottland-Lachsfilet mit Tigermilch,  
Avocado und geestem Fenchel,  
an einer Orangen-Vinaigrette und Blattsalat-Spitzen  
CHF 29.50


Getrüffeltes Kalbsfilet-Tartare ‚Surf & Turf‘  
auf lauwarmen Kartoffel-Lamellen, serviert mit  
Südafrika-Scampi, Wachtelei und Butter-Brioche-Toast  
CHF 34.50

Gebratene Rougie-Entenleber Foie Gras  
auf Dörrfrüchte-Marbre, Butter-Brioche-Toast  
und Portwein-Schalotten-Confit, mit  
Calvados Gewürz-Apfel und getrüffelten Salatsprossen  
CHF 36.50

Junge Nüsslisalat-Spitzen, serviert mit  
sautierten Waldpilzen, Speck, Granatapfel, Baumnuss,  
Ei und Brotcrôutons,  
an einer Nussöl-Sherry-Vinaigrette  
CHF 24.50

Getrüffelter junger Blattspinat mit Parmesan-Hobel,  
Pinienkernen und Knusper-Panko,  
an einer weissen Balsamico-Trüffel-Vinaigrette  
 CHF 26.50

Cäsar's Salade  
Baby-Lattuga mit lauwarmen Riesencrevetten, Wachtelei,  
Olivenöl-Crôutons und Spezial-Dressing  
CHF 26.50

Saisonale, bunte Blattsalat-Bowl ‚Löwen‘  
(mit weisser Balsamico-Vinaigrette,  
französischem oder italienischem Dressing)  
 CHF 19.50

Grüne Kopfsalat-Herzen  
 CHF 14.50

Grüne Kopfsalat-Herzen mit Speck  
CHF 16.50

## AUS DEM SUPPENTOPF

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

Weisse Tomatenschaumcrèmesuppe  
mit confierten Tomate und sautierten Riesencrevetten  
CHF 22.50


Thailändische Kokos-Lemongras-Suppe ‚Tom Kha Gai‘  
mit Wokgemüse, Basmatireis und Pouletbrustfilet  
CHF 22.50

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

## PASTA E BASTA

Ravioli al Taleggio mit Salbei-Butter, Ciliegino-Tomaten  
und Parmesan-Schaumsauce


 CHF 26.50\* / CHF 38.50 (\*nur als Vorspeise erhältlich)

Taglierini an einer Zitronen-Sauce, mit Riesencrevetten,  
Cipolotti, Oliven und Ciliegino-Tomaten


CHF 32.50\* / CHF 44.50 (\*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

Trilogie von Südtiroler Knödel (Spinat, Käse, Rande)  
auf Blattspinat, serviert mit einer Parmesan-Sauce

 CHF 42.50

## FISCH

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

CHF 56.50

Loup de Mer Filet im Olivenöl gebraten 'Méditerranée'  
auf sautiertem Wildbroccoli, mit Rosmarin-Kartoffeln,  
an einer Safran-Prosecco-Beurre-Blanc

CHF 62.50

## FLEISCHGERICHTE

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes begleitet von  
knuspriger Butter-Rösti und glasiertem Gemüse

CHF 52.50

US-Rinds-Entrecôte 'Café de Paris'  
serviert mit Züri Frites und glasiertem Gemüse-Meli-Melo

CHF 62.50

Zürcher Oberländer Kalbsrücken-Steak  
an einer Steinpilz-Cognac-Rahmsauce,  
mit sautierten Steinpilzen,

Dauphine-Kartoffeln und Meli-Melo Gemüse-Fagottino

CHF 66.50

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

CHF 62.50

Sautierte Pouletbrust-Streifen an  
rotem, thailändischen Curry mit Wokgemüse und  
gedämpftem Basmatireis

CHF 52.50

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

CHF 52.50