

## Les Desserts

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT FELCHLIN</b> felchlin chocolat mousse	<b>9.50</b>
<b>PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT</b> panna cotta with fruits coulis	<b>9.50</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> CAFÉ / ESPRESSO & KLEINES DESSERT coffee / espresso & surprise dessert	<b>12.80</b>
<b>GÂTEAU D' AUJOUR' HUI / TAGESKUCHEN</b> Our home made cake of the day	<b>8.00</b>
<b>GLACÉS / SORBETS</b> VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT vanilla, coffee, chocolate	<b>5.50</b>
<b>LEMON, MANGO, ANANAS, ORANGE, APRIKOSE</b> lemon, mango, pineapple, orange, apricot	

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

Küchenchef: Marcus Langer  
Souschef : Andres Pedraza

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Paul Adam

Thomas Krebs, April 2024



ZÜRICH  
SINCE 2000

MORE THAN 10 GUESTS

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE  
SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.

## Crudos — Starters

<b>CRÈME D'ASPERGES</b> ELEGANTES SPARGELRAHMSÜPPLI Creamy asparagus soup with crème fraîche	<b>15.80</b>
<b>HAUSFRAUEN KOPFSALAT MIT SCHNITTLAUCH</b> Green garden salad with chives	<b>14.80</b>
<b>COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) &amp; AVOCADO</b> CREVETTES COCKTAIL, SAUCE TIVOLI ROSE, AVOCADO shrimp cocktail with avocado	<b>22.00</b>

## Les boissons

<b>THON AUX SAVEURS ASIATIQUES</b> TUNA TATAKI FROM THE PHILIPPINES, CRISPY JASMINE RICE, ASIA FLAVOURED VEGETABLES	<b>52.00</b>
---	--------------

## Les viandes

<b>STEAK DE VEAU SUISSE GRILLÉ</b> GEBRATENES KALBSTEAK MIT MORCHELN, SAUCE HOLLANDAISE, WEISSE SPARGELN UND JUNGEN KARTOFFELN Roasted veal steak, morels, white asparagus, young potatoes, sauce hollandaise	<b>63.00</b>
<b>TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE</b> RINDSFILET- STEAK AUS IRLAND MIT SEEROSE-BUTTER ÜBERBACKEN UND POMMES ALLUMETTES + BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50 Grilled beef steak, seerose butter, french fries, + colorful garden veggies + 8.50	<b>59.80/74.00</b>

## Think of no meat

<b>ASPERGES D'ICI ET D'AILLEURS. SAUCE HOLLANDAISE</b> White asparagus with sauce hollandaise	<b>35.00</b>
<b>RAVIOLI FATTI DA NOI</b> VEGETARISCHE RAVIOLI AL BURRO & SALVIA handmade ravioli with butter & sage	<b>36.00</b>