

Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT FELCHLIN 9.50
felchlin chocolat mousse

PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT 9.50
panna cotta with fruits coulis

***GREENIE* MATCHA BROWNIE** 14.80
MATCHA- TÖRTCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE, ERDBEEREN
UND KARAMELISIERTEN WALNÜSSEN
Matcha brownie with white chocolate, strawberries
and caramelized walnuts

CAFÉ GOURMAND 12.80
CAFÉ / ESPRESSO & KLEINES DESSERT
coffee / espresso & surprise dessert

GLACÉS / SORBETS 5.50
VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT
vanilla, coffee, chocolate

LEMON, MANGO, ANANAS, ORANGE, APRIKOSE
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

ZUM LUNCH

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

Crudos — Starters

SALADE D'ASPERGES SPARGELSALAT MIT POCHIERTEM BAUERNHOF- EI, SAUCE VINAIGRETTE MIT CHRÜTLI UND TRUFFE NOIRE Salad of white asparagus, sauce vinaigrette with garden herbs & black truffle	24.80
HAUSFRAUEN KOPFSALAT MIT SCHNITTLAUCH Green garden salad with chives	14.80
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) & AVOCADO CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI ROSE, AVOCADO shrimp cocktail with avocado	22.00
SALADE ITALIENNE POMODORO, BURRATA, RUCOLA Tomatos, burrata, rocket salad	21.80
TATAR DE BŒUF SUISSE Swiss beef tatar Suisse, toast, butter	23.00 / 37.00

Les boissons

THON AUX SAVEURS ASIATIQUES TUNA TATAKI FROM THE PACIFIC, CRISPY JASMINE RICE, ASIA FLAVOURED VEGETABLES	52.00
BISQUE D' HOMARD TROPÉZIENNE ELEGANTE HUMMER BISQUE (MAIN, USA) MIT FOCACCIA- CHIP Lobster Bisque with Focaccia- Chip	25.00 / 46.00

Les viandes

TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE 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	59.80/74.00
---	--------------------

Think of no meat

CRISPY TEMPURA ASPARAGUS (VEGAN) SPARGELN IM TEMPURA GEBACKEN, MIT KRÄUTER- UND LIMETTENDIPP Crispy tempura asparaguss lime- and herb dipp	35.00
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 18.00	24.80
RAVIOLI FATTI DA NOI VEGETARISCHE RAVIOLI AL BURRO & SALVIA handmade ravioli with butter & sage	36.00