

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 KARMELISIERTEN 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

SPEISEKARTE

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

Crudos – Starters

CRÈME D'ASPERGES ELEGANTES SPARGELRAHMSÜPPLI Creamy asparagus soup with crème fraîche	15.80
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, toast, butter	23.00 / 37.00

Les boissons

THON AUX SAVEURS ASIATIQUES TUNA TATAKI FROM THE PAZIFIC, CRISPY JASMINE RICE, ASIA FLAVOURED VEGETABLES	52.00
EILETS DE PERCHE SOUFLÉS SOUFFLIERTES EGLIFILET AUS DEM BODENSEE, SAUCE AU VIN BLANC SPINAT- Malfatti, BUNTES GEMÜSE Souffled filets of perch, verjus, malfatti- spinach, colorful vegetables	48.00
BISQUE D' HOMARD TROPÉZIENNE ELEGANTE HUMMER BISQUE (MAIN, USA) MIT FOCACCIA- CHIP Lobster Bisque with Focaccia- Chip	25.00 / 46.00

Les viandes

STEAK DE VEAU SUISSE GRILLÉ GEBRATENES KALBSTEAK MIT MORCHELN, SAUCE HOLLANDAISE, WEISSE SPARGELN UND JUNGEN KARTOFFELN Roasted veal steak, morels, white asparagus, young potatoes, sauce hollandaise	63.00
SWISS CHICKEN TERIYAKI SCHWEIZER POULETBRÜSTLI TERIYAKI MIT SESAM, KOREANDER UND GURKENSALAT Grilled breast of Swiss chicken teriyaki style with coreander & cucumber salad	43.80
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

ASPERGES D'ICI ET D'AILLEURS. SAUCE HOLLANDAISE White asparagus with sauce hollandaise	35.00
CRISPY TEMPURA ASPARAGUS (VEGAN) SPARGELN IM TEMPURA GEBACKEN, MIT KRÄUTER- UND LIMETTENDIP Crispy tempura asparaguss lime- and herb dipp	35.00
VEGANE GEMÜSETORTILLA VEGANE CHÜECHLI MIT SAISONIALEM GEMÜSE, TOFU, UND TOMATEN Tortilla with garden veggies, tofu and tomatoes	32.00
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