

Les Desserts

KLEINES MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA Valrhona chocolate mousse	9.00
PANNA COTTA & COULIS DE FRUIT Panna cotta with fruits coulis	10.00
SOUVENIR AUS DEN BERGEN GROSIS GEBRANNTÉ CRÈME MIT SCHLAGRAHM Granny's caramel cream with whipped cream	12.80
ORANGE & ORANGE BLUTORANGEN SORBET MIT GRAN MARNIER Orange sherbet & Grand Marnier	15.00
GÂTEAU D' AUJOURD' HUI / TAGESKUCHEN Our home made cake of the day	6.00 / 8.00
GLACÉS / SORBETS VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CANELLE Vanilla bourbon, coffee, chocolate, cinnamon CITRON, PRUNAU, ANANAS, BLUTORANGE, MANGO Lemon, plum, pineapple, orange, mango	5.00

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

Küchenchef: Jean- Luc Boutilly
Sous-chef : Roman Goldenbein / Andres Pedraza

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Pascal Häusler

Thomas Krebs, Januar 2024



ZÜRICH
SINCE 2000

SPEISEKARTE

Bitte informieren Sie uns bei Allergien und / oder Unverträglichkeiten, danke.
Please inform us of any allergies and/or intolerances, thank you.

Crudos — Starters

CRÈME DE CAROTTE PASSIERTE RÜEBLISUPPE MIT RAHM Turmix carrot soup with whipped cream	13.50
SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS FREILAND NÜSSLISALAT MIT LANDEI, GEBRATENEM SPECK Lamb's lettuce from the farm with happy egg & crispy bacon	16.50
AVOCADO & COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) AVOCADO & CREVETTES COCKTAIL, SAUCE TIVOLI Avocado shrimp cocktail, Sauce Tivoli	22.00
TATAR DE BŒUF SUISSE TATAR VOM SCHWEIZER RIND, BRIOCHE TOAST UND BUTTER Beef tatar Suisse, toasted brioche bread, butter	23.00 / 37.00
GEMISCHTE BLATTSALATE GEMISCHTE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN Mixed salad leaves with pumpkin seeds	13.50
CHÈVRE CHAUD, CHICCORINO ROSSO CHÈVRE CHAUD IM BRIKTEIG, CHICCORINO ROSSO, BIRNENSCHNITZ, BAUMNÜSSE, OLIO VERGINE- DRESSING MIT HONIG Warm goat cheese, red chiccorino, pear, nuts from Grenoble, vergin olive oil dressing with honey	16.50

Les Poissons

TRANCHES DE SANDRE MEUNIÈRE AUX AMANDES GEBRATENES ZANDERRÜCKENFILET AUS DEM TESSIN IN BUTTER GEBRATEN MIT MANDELN, GARTENGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN Meunière style fillets of zander from the Ticino with butter and almonds, garden vegetables & boiled potatoes	48.00
FILET D' OMBLE CHEBALIER À L'ORANGE POCHIERTES SAIBLINGFILET, ORANGEN RAHMSAUCE, GARTENGEMÜSE, BASMATIREIS MIT PISTAZIEN Poached fillet of char, creamy orange sauce, garden vegetables, basmati with pistachios	48.00

Les Viandes

RED THAI CHICKEN CURRY RED THAI CHICKENCURRY MIT COCOS, GEMÜSE UND BASMATIREIS Red Thai chicken curry from Switzerland with veggies & Basmati	38.00
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE & PANNA KALBSSCHNITZEL, ZITRONENRAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE UND TAGLIATELLE Veal scaloppine with creamy lemon sauce, vegetables from the market & tagliatelle fatti a mano	48.00
TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN UND POMMES FRITES + BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50 grilled beef steak, seerose butter, french fries, + colorful garden veggies + 8.50	59.00/74.00
VEGETARISCHE RAVIOLI FATTI A MANO HANDGEMACHTE, VEGETARISCHE RAVIOLI AL BURRO & SALVIA Handmade, vegetarian ravioli with butter & sage	34.50
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + Gambas alla plancha + 18.00	24.80

Think of no meat

HERKUNFT FISCH & FLEISCH

CREVETTES AUS DÄNEMARK, ZANDER AUS DEM TESSIN, SAIBLING AUS BREMGARTEN
POULET UND KALBFLEISCH, SCHWEIZ, RINDFILET, IRLAND