



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

CAESARSALAT 29.50

Pouletbrust, Parmesan, Speck und Croûtons

BLACK COQ MISO ART 52.50

Grüne Bohnen

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE 38.50 MIT RAGOUT

REHMEDAILLONS AN WILDRAHMSAUCE 46.50

*Rotkraut-Marroni, Rotweibirnen,
hausgemachte Spätzli*

CHATEAUBRIAND 158.00

für 2 Personen

Café de Paris und 2 Beilagen nach Wahl



VORSPEISEN

KOPFSALAT 13.50

Hausdressing

FREILAND NÜSSLISALAT 21.50

mit Ei und Speck

BURRATA AUS APULIEN 19.50

Datterini Tomaten

AVOCADO - KAROTTENSALAT 16.50 / 25.50

Tomatenvinaigrette

RINGSTAFEL 29.50 (135gr) / 38.50 (235gr)

Brioche Toast

KÜRBIS-INGVER CRÈMESUPPE 15.50

Rahm, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

TOM KHA GAI 17.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





PASTA

HAUSGEMACHTE TORTELLONI 22.50 / 32.50

Ricotta & Spinat an Salbeibutter

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI 24.50 / 32.50

Kalbsfleischgehacktes an einer Weissweinrahmsauce

HAUSGEMACHTE CAVATELLI 36.50

Datterini Tomatensauce mit Salsiccia und Brokkoli

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 36.50

Mit Rindsfiletwürfel oder mit Black Tiger Crevetten

VEGAN

AUßERGINEN MIT CHILI SIN CARNE 31.50

Süsskartoffel Wedges



FLEISCH

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 48.50

Pommes Frites oder Gurkensalat

ZÜRIGSCHNÄTZLETS VOM KALB 52.50

Rösti

RINDSFILET (200gr.) 58.50

Café de Paris

KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART 44.50

Rösti

KALBSKOTELETT 72.50

Rosmarinbutter (400gr.)

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



FISCH

CREVETTEN & SEPIA 24.50 / 34.50
Agljo e Olio Peperoncino

TUNA STEAK IM PISTAZIENMANTEL 47.50
sautierte rote Zwiebeln, Oliven & Kapern

WOLFSBARSCHFILET 48.00
Zitronensauce, mit Blattmangold & Salzkartoffeln

BLACKTIGER CREVETTEN 44.50
Teriyaki Sauce, Pak Choi

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.