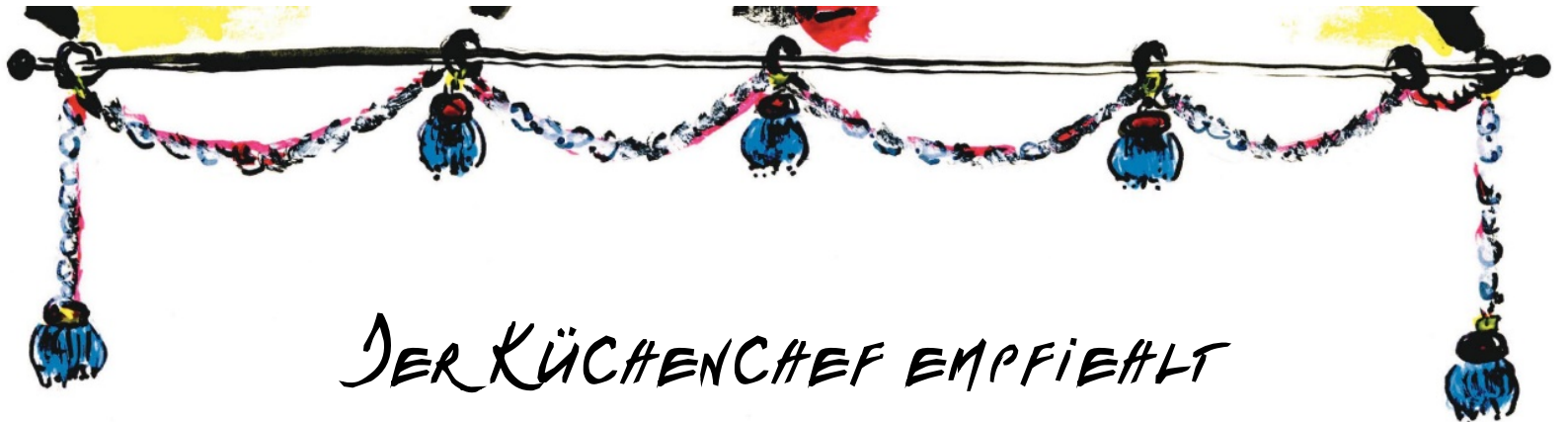




DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

WASSERMELONEN FETA SALAT 18.50

SALANOVA SALAT 26.50
mit sautierten Eierschwämmli und Halloumi

KÖNIGSARTISCHOCKE 28.50
mit Sauce Vinaigrette

FRITTIERTE CALAMARETTI 32.50
Auf Jungspinatsalat und Favabohnen Creme

VITELLO TONNATO 39.50

CHATEAUBRIAND 165.00
Für 2 Personen
Café de Paris und 2 Beilagen nach Wahl



VORSPEISEN

KOPFSALAT 13.50
an Hausdressing

BURRATA AUS APULIEN 19.50
mit Datterini Tomaten

AVOCADO – KAROTTENSALAT 16.50/ 25.50
an Tomatenvinaigrette

CAESARSALAT 29.50
Pouletbrust, Parmesan, Speck & Croûtons

GRIECHISCHER SALAT 19.50

RINGSTATAR 29.50 (135gr) / 38.50 (235gr)
mit Brioche Toast

TOM KHA GAI 17.50





PASTA

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 22.50 / 32.50
mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE 32.50
mit Eierschwämmli

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI 24.50 / 32.50
mit Kalbsfleischgehacktes an Weissweinrahmsauce

HAUSGEMACHTE CAVATELLI 36.50
mit Salsiccia und Broccoletti an Datterini Tomatensauce

SPAGHETTI AGLIO OILIO E PEPERONCINO 36.50
mit Rindsfiletwürfel oder Black Tiger Crevetten

VEGAN

AUJERGINE MIT CHILI SIN CARNE 31.50
mit Süsskartoffel Wedges





FLEISCH

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 48.50
mit Pommes Frites oder Gurkensalat

ZÜRIGSCHNÄTZLETS VOM KALB 52.50
mit Rösti

KALBSKOTELETT 72.50
Rosmarinbutter (400g)

RINDSFILET 58.50
Café de Paris (200g)

KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART 44.50
mit Rösti

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille, grüne Bohnen 8.00





FISCH

CREVETTES & SEPIA 24.50 / 36.50
Aglione und Olivenöl

TUNA STEAK IM PISTAZIENMANTEL 47.50
mit sautierten roten Zwiebeln, Oliven & Kapern

WOLFSBARSCHFILET 48.00
mit Blattmangold & Salzkartoffeln in Zitronensauce

BLACK COD MISO ART 52.50
mit grünen Bohnen

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille, grüne Bohnen 8.00





LIEBE GÄSTE,

IHRE SICHERHEIT LIEGT UNS AM
HERZEN: BITTE TEILEN SIE
LEBENSMITTELALLERGIEN ODER
-UNVERTRÄGLICHKEITEN
UNSEREM SERVICEPERSONAL
MIT. WIR BERATEN SIE GERNE.

IHR KÜCHENCHEF
DIMITRIOS SARLANIS
& TEAM

