



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

PANIERTER FETA 18.50

auf Randen-Salatbett

FREILAND-NÜSSLISALAT 21.50

mit Ei und Speck

ROTEINRISOTTO 32.50

mit Radicchio Trevisano, Taleggio und Bresaola

FRITTIERTE CALAMARETTI 32.50

auf Jungspinatsalat und Favabohnen Creme

JAKOBSMUSCHELN 38.50

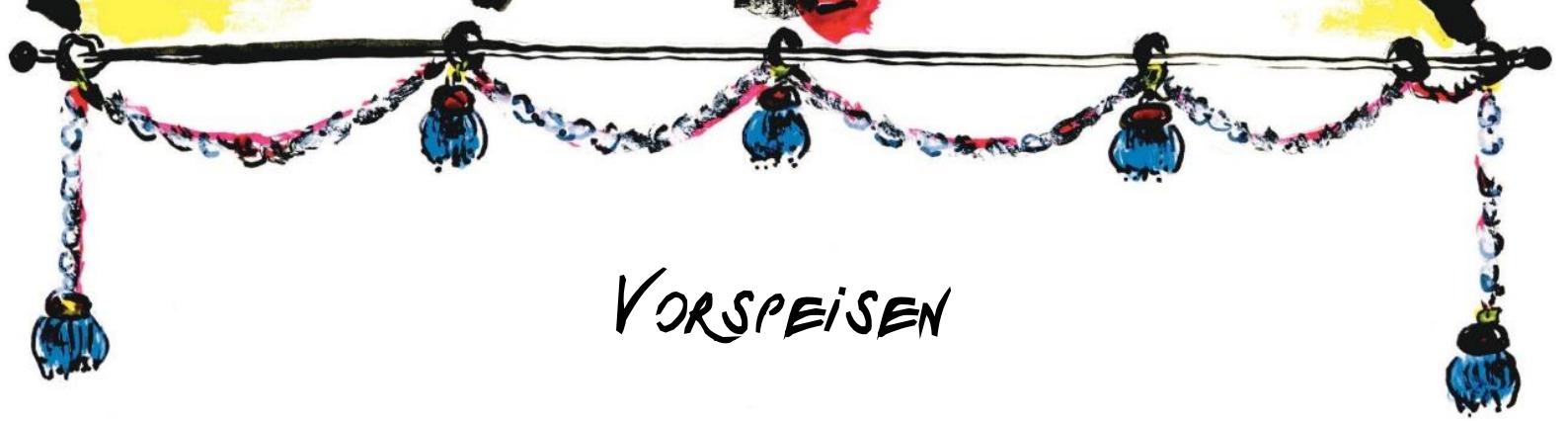
mit Barba di Frate und Fregola Sarda

RINGSFILET STROGANOFF 54.50

mit hausgemachten Tagliatelle

CHATEAU BRIAN 175.00

Für 2 Personen Café de Paris und 2 Beilagen nach Wahl



VORSPEISEN

KOPFSALAT 14.50

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

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

mit Brioche Toast

SUPPEN

VICHYSSOISE 15.50

mit Brotcroûtons

TOM KHA GAI 17.50

PASTA

HAUSGEMACHTE KAROFFELGNOCCHI 29.50

mit karamellisierten Birnen und Gorgonzolasauce

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 22.50 / 32.50

mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI 24.50 / 32.50

mit Kalbsfleischgehacktes an Weissweinrahmsauce

HAUSGEMACHTE CAVATELLI 36.50

mit Salsiccia und Broccoletti an Datterini Tomatensauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO 36.50

mit Rindsfiletwürfel oder Black Tiger Crevetten

VEGAN

AUßERGEMEIN CHILI SIN CARNE 31.50

mit Süßkartoffel Wedges



FLEISCH

KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART 44.50
mit Rösti

WIENERSCHNITZEL VON KALB 48.50
mit Pommes Frites oder Gurkensalat

ZÜRIGSCHÄTZLETS VON KALB 52.50
mit Rösti

RINGSFILET 58.50
Café de Paris (200g)

KALBSKOTELETT 72.50
Rosmarinbutter (400g)

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00
Rotkraut, Weissweinrisotto 12.00
Spinat, Brokkoli, Ratatouille 8.00



FISCH

CREVETTI & SEPIA 24.50 / 36.50

Aglio e Olio Peperoncino

TUNA STEAK IN PISTAZIENMANTEL 47.50

mit sautierten roten Zwiebeln, Oliven & Kapern

BLACK TIGER 46.50

Mit Teriyaki-Sauce und Pak-Choi-Gemüse

WOLFSBARSCHFILET 48.00

mit Blattmangold & Salzkartoffeln an Zitronensauce

BLACK COD MISO ART 52.50

mit grünen Bohnen

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Rotkraut, Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille 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
JIMITRIOS SARLANIS
TEAM