



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

PANIERTER FETA 18.50

auf Randen-Salatbeet

CARCIOFI ALLA ROMANA 28.50

mit gehobeltem Pecorino

ROTWEINRISOTTO 32.50

mit Radicchio Trevisano, Taleggio und Bresaola

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI 36.50

mit Spargel und Fava-Bohnen, an Trüffelsauce

FRITTIERTE CALAMARETTI 32.50


auf Jungspinatsalat und Favabohnen Creme

RINDSFILET STROGANOFF 54.50

mit hausgemachten Tagliatelle

CHATEAUBRIAND 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

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

mit Brioche Toast

SUPPEN

MINISTRONE 15.50

TOM KHA GAI 17.50





PASTA

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 22.50 / 32.50
mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI 24.50 / 32.50
mit Kalbsfleischgebacktes an Weissweinrahmsauce

HAUSGEMACHTE CAVATELLI 36.50
mit Salsiccia, Cime di Rapa an Datterini-Tomatensauce

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

VEGAN

AUJERGINE MIT CHILI SIN CARNE 31.50
mit Süsskartoffel Wedges





FLEISCH

KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART 44.50
mit Rösti

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 48.50
mit Pommes Frites oder Gurkensalat

ZÜRIGSCHNÄTZLETS VOM KALB 52.50
mit Rösti

RINDSFILET 58.50
Café de Paris (200g)


KALBSKOTELETT 72.50
Rosmarinbutter (400g)

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille 8.00





FISCH

CREVETTEN & SEPIA 24.50 / 36.50
Aglío e Olio Peperoncino

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

WOLFSBARSCHFILET 48.00
mit Blattmangold & Salzkartoffeln an Zitronensauce


BLACK COD MISO ART 52.50
mit grünen Bohnen

BEILAGEN

Tagliatelle, Pommes Frites 8.00

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

DIMITRIOS SARLANIS

& TEAM

