



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

GRIECHISCHER SALAT 19.50

KÖNIGSARTISCHOCKE 28.50

Mit Kräutervinegrette

BAYISCHER SPARGEL 42.50

mit Kräutervinaigrette

FRITTIERTE CALAMARETTI 32.50

auf Jungspinatsalat und Favabohnen Creme

HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS 34.50

Salanova, Granatapfelkerne, Orangen-Dressing

RINDSFILET STROGANOFF 54.50


mit hausgemachten Tagliatelle

KALBSSTEAK 68.50

mit weissem Spargel und Morchelsauce

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 46.50
mit Rösti

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 49.50
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

Pommes Frites 10.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille, Tagliatelle 8.00





FISCH

CREVETTEN & SEPIA 24.50 / 36.50
Aglie 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

Pommes Frites 10.00

Weissweinrisotto 12.00

Spinat, Brokkoli, Ratatouille, Tagliatelle 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

