



VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rind	24 / 33
Vegetarisches Tatar 	21 / 29
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert	3
Trüffel Pommes frites mit Grana Padano	7
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	24 / 33
Vitello Tonnato vom Zurzibierter Kalb mit gebratenem Gelbflossenthunfisch, Kapern, Zwiebeln und hausgemachten Pickles	19 / 36

SALATE & SUPPEN

Bunter Blattsalat 	12
mit Sprossen und Croûtons	
Gemischter Salat 	14
mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat	
Frühlings-Salat mit Zitronen-Estragon Dressing, Himbeeren, herzhaftem Rosmarin-Granola und Parmesan	16
Spargelsuppe 	13
mit weissen Spargelwürfeln	
Weissweincrèmesuppe 	13
mit Blüten	
Caesar Salad Baby Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons mit Caesar Dressing	19
mit sautierten Schweizer Pouletbruststreifen	26

HAUPTGÄNGE

The Grand Cheese Burger 160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Zwiebelconfit, Pommes frites	29
The Grand Vegi Cheese Burger 	29
Veggi Patty, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Bergkäse, Ketchup, Senf, Zwiebelconfit, Pommes frites	
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce und knuspriger Butterrösti	45
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz dazu Gemüse und Pommes frites	45
Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi 	25
mit sautierten Filetwürfeln vom Irish Rind 150g	39
mit sautierten Wildfangcrevetten (PTG) 150g	39
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Gemüse-Vinaigrette	200 g 21 300 g 29
mit Rosmarinkartoffeln	6
mit schottischem Rauchlachs	80 g 11
mit 18 Monaten gereiften Culatello vom Schweizer Duroc Schwein	80 g 14
Sautiertes Zanderfilet mit weisser Portwein-Nussbutternage, weissem Spargel und confierten la Ratte-Kartoffeln	52
Irish Rindsfilet	150g 47
Als Beilage zum Rindsfilet servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse, Café de Paris Butter sowie Pommes frites oder Weissweirisotto	
Zusätzliche Beilagen oder Saucen Chimichurri und Café de Paris Butte Weitere Saucen oder Beilagen	4.5 6