




## VORSPEISEN

<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>	24 / 33
<b>Vegetarisches Tatar</b> 	21 / 29
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert	3
<b>Trüffel Pommes frites</b>	
mit Grana Padano als Beilage	7
<b>Schottischer Rauchlachs</b>	
mit Meerrettichschaum	24 / 33
<b>Nüsslisalat</b>	
mit Feigensenf Dressing, Croûtons, Speck und Ei	16
<b>Hausgemachte Wildterrine</b>	
mit Salatbouquet und Sauce Cumberland	19

## SALATE & SUPPEN

<b>Gemischter Salat</b> 	
mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat	14
<b>Weissweincrèmesuppe</b> 	
mit Blüten	13
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> 	
von Hokkaido-, Muskat- und Butternusskürbis mit Zimtcroûtons und Kürbiskernöl	15

## HAUPTGÄNGE

<b>The Grand Cheese Burger</b>		
160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Zwiebelconfit, Pommes frites		29
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb</b>		
mit Champignonrahmsauce und knuspriger Butterrösti		45
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>		
mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz dazu Gemüse und Pommes frites		45
<b>Rehschnitzel Mirza mit Wildrahmsauce</b>		
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, sautierten Pilzen, Preiselbeerapfel und Spätzle		46
<b>Vegetarischer Herbststeller</b> 		
mit Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeerapfel und Spätzle		32
<b>Sautiertes Seeteufelfilet</b>		
mit Kräuterrahmsauce, Venere Reis, Patisson und Spinat		49
<b>Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi</b> 		25
mit sautierten Filetwürfeln vom Irish Rind 150g		39
mit sautierten Wildfangcrevetten 150g		39
<b>Irish Rindsfilet</b>	150g	47
	250g	58

Als Beilage zum Rindsfilet servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse, Café de Paris Butter sowie eine Stärkebeilage nach Wahl.

### Beilage:

Pommes frites, Trüffel Pommes frites, Spätzle  
Weissweinrisotto, hausgemachte Maccaroni,