


## 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	7
<b>Schottischer Rauchlachs</b> mit Meerrettichschaum	24 / 33

## SALATE & SUPPEN

<b>Bunter Blattsalat</b> 	
mit Sprossen und Croûtons	12
<b>Gemischter Salat</b> 	
mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat	14
<b>Nüsslisalat</b> mit Feigensenf Dressing, Croûtons, Speck und Ei	16
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> 	
von Hokkaido-, Muskat- und Butternusskürbis mit Zimtcroûtons und Kürbiskernöl	15
<b>Weissweincrèmesuppe</b> 	
mit Blüten	13
<b>Caesar Salad</b> Baby Lattich, Speck, Parmesan und Croûtons, Caesar Dressing	19
mit sautierten Schweizer Pouletbruststreifen	26

## HAUPTGÄNGE

<b>The Grand Cheese Burger</b> 160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Zwiebelconfit, Pommes frites	29
<b>The Grand Vegi Cheese Burger</b> 	
Veggi Patty, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Bergkäse, Ketchup, Senf, Zwiebelconfit, Pommes frites	27
<b>Zürcher Geschnetztes 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>Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi</b> 	25
mit sautierten Filetwürfeln vom Irish Rind 150g	39
mit sautierten Wildfangcrevetten (PTG) 150g	39
<b>Französische Entenbrust</b> mit Preiselbeerjus, Sellerie-Mousseline und Kartoffelgratin	46
<b>Sautiertes Zanderfilet (EST)</b> mit Safransauce und gedünstetem Fenchelgemüse, Cima di Rapa und Weissweinisotto	46
<b>Irish Rindsfilet</b> 150g	47
Als Beilage zum Rindsfilet servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse, Café de Paris Butter sowie Pommes frites oder Weissweinisotto	
<b>Zusätzliche Beilagen oder Saucen</b>	
Chimichurri und Café de Paris Butter	4.5
Weitere Saucen oder Beilagen	6