



• SMALL •

Auswahl von 4 Häppchen
CHF 26.- pro Person

• MEDIUM •

Auswahl von 6 Häppchen
CHF 39.- pro Person

• LARGE •

Auswahl von 8 Häppchen
CHF 52.- pro Person

• KLASSIKER •

ZÜRIPLÄTTLI

Auswahl an Schweizer Käse & Fleisch

RINDSTATAR AUF TOAST

GRISSINI

Rohschinken

DATTELN IM SPECKMANTEL

FLAMMKUCHEN

Rauchspeck • Zwiebeln • Crème fraîche

**TOMATEN-MOZZARELLA
SPIESSLI**

BÖREK-STANGEN MIT FLEISCH

MELONEN-ROHSCHINKENSPIESSLI

• DIPS •

HUMMUS

Fladenbrot

GUACAMOLE

Tortilla Chips

MUHAMMARA

Fladenbrot

BABAGANOUSH

Fladenbrot

OLIVENTAPENADE

Geröstetes Parisette

AIOLI

Geröstetes Parisette

• VEGETARISCH •

AMSELSPITZ-FRISCHKÄSE

Geröstetes Dinkelbrot
marinierte Radiesli

GRISSINI

BLÄTTERTEIGSTANGEN

Parmesan

BRUSCHETTA

Tomaten • Büffelmozzarella
Basilikum

**CROSTINI MIT CHÈVRE
CHAUD**

SBRINZMÖCKLI

FLAMMKUCHEN

Zwiebeln • Champignons
Crème fraîche

BÖREK-STANGEN

Spinat • Feta • Zwiebeln

GLARNER ZIGERBRÜT

Weissbrot • Zigerbutter
Garnitur

POPCORN

Süss oder salzig

NUSSMISCHUNG "HELVETIA"

• SUPPEN •

JOGHURT-GURKENSUPPE

TOMATENSUPPE (warm/kalt)

SAISONSUPPE

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel
Forelle: CH // Kammuscheln: JPN //
Flusskrebse: CHN



• APÉRO •

SMALL

Auswahl an 4 Häppchen aus der Apéro-Karte

CHF 26.- pro Person

•

MEDIUM

Auswahl an 6 Häppchen aus der Apéro-Karte

CHF 39.- pro Person

•

LARGE

Auswahl an 8 Häppchen aus der Apéro-Karte

CHF 52.- pro Person

• SPIESSLI ANGEBOT •

3 SPIESSLI

•

2 SALATE

•

BROT UND SAUCEN

•

GLACÉ IM BECHER

•

CHF 56.- pro Person

• FACTS •

KAPAZITÄT

40 Plätze Innenbereich

60 Plätze inkl. Aussenbereich

MINDESTKONSUMATION BEI

EXKLUSIVITÄT

CHF 2'500.-

HANDLING FEE

CHF 500.-

SCHLECHTWETTERALTERNATIVE

Sihlterrasse/ Bar EG

OPENING HOURS

16:30 bis 23:00 Uhr

Bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

• SPIESSLI •

RINDFLEISCH

Peperoni • Teriyaki • Sesam

•

WIEDIKERLI

•

GRILLKÄSE

Datterini-Tomaten • Caponata

RINDS-MEATBALLS

Salsa Verde • Belper Knolle

•

POULET

BBQ Sauce • Saisonchutney

•

KREVETTEN

Frühlingszwiebeln • Sweet Chilisauce

•

GEMÜSE-SÜSSKARTOFFEL

Griechischer-Joghurt • Bio Zitrone

• SALATE •

WASSERMELONENSALAT

Feta • Minze

•

KARTOFFEL-GURKENSALAT

Crème fraîche

•

COUSCOUS SALAT

Tomaten • Peterli • Granatapfelkerne

•

COLESLAW SALAT

Frischer Meerrettich

•

BLATTSALAT

Hausdressing

• DESSERTS •

GLACÉ IM BECHER

Erdbeer • Schokolade • Vanille • Mango

•

CHEESECAKE

ganz, für 10 Personen

CHF 50.- pro Kuchen

•

SCHOKOLADENKUCHEN

ganz, für 10 Personen

CHF 50.- pro Kuchen

Deklaration: Rind, Schwein, Kalb, Geflügel Forelle, Krevetten: CH // Kammuscheln: JPN // Flusskrebse: CHN



• VORSPEISEN •

FLUSSKREBSCOCKTAIL	9.50
Grapefruit • Chicoréeblatt	
ENGEL BIO TOFU-SPIESSLI	8.50
PANIERTE PORTO BELLO PILZE	8.50
Trüffelmayonnaise	
LAAB GAI	10.50
Thailändischer Pouletsalat Sticky rice	
BROTSALAT	9.50
Tomaten • Gemüse • Ricotta Salata	
FENCHEL-ORANGENSALAT	8.50
WALDORFSALAT	9.50

• KLASSIKER •

FLAMMKUCHEN	8.50
Rauchspeck • Zwiebeln • Crème fraîche, 2 Stück pro Person	
FLAMMKUCHEN VEGI	8.50
Feta • Champignons • Zwiebeln Crème fraîche, 2 Stück pro Person	
GERÄUCHERTES	9.50
BIO FORELLEN TATAR	
Apfelmeerrettich	
TABOULEH	8.00
Petersilie • Granatapfelkerne	
VITELLO TONNATO	14.00
Frittierte Apfelkapern	
ROASTBEEFSCHEIBEN	14.00
Grüner Spargel • Dijonsenfcreme	
SUMMER ROLLS	12.50
Hausgemachte Sweetchili-Sauce Röstzwiebeln	

• SUPPEN •

SAISONSUPPE	7.00
JOGHURT-GURKENSUPPE	7.00
MINISTRONE	7.00
Bohnen • Parmesan	
TAFELSPITZBOUILLON	7.00
mit Einlage	
TOMATENSUPPE(warm/kalt)	7.00
Basilikum-Sauerrahm	

Bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

• HAUPTGÄNGE •

MINI HACKBRATEN "HELVETIA"	16.50
Kartoffelstock • Kalbsjus	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	18.00
Kalbfleisch • Röstitaler	
HACKTÄTSCHLI VOM OMOSO-RIND	15.00
Coleslaw • Tomaten	
OFENFLEISCHKÄSE	14.00
Kartoffel-Gurkensalat • Haussenf	
RINDSFILETSTREIFEN	18.00
STROGANOFF Safranreis	
ROTES THAI CURRY MIT POULET	16.50
Karamellisierte Ananas Jasminreis	
SAISONALES RISOTTO	12.50
SAISONRAVIOLI	12.50
Salbei-Nussbutter	
ZANDERKNUSPERLI	14.50
Zitrone • Sauce Tatar	
TROFIE ALLA GENOVESE	14.00
Bohnen • geröstete Pinienkerne	
BERLINER CURRYWURST	12.50
Geschmolzene Zwiebeln • Brot	
FONDUE IM BRÖTLI	9.50
GEBRATENE KAMMMUSCHELN	16.00
Chilimarmelade • Thaibasilikum	
GEHACKTES VOM RIND	14.50
Apfelmus • Parmesan	

• DESSERTS •

PANNA COTTA	7.50
Saisonale Früchte	
SCHOGGIMOUSSE	9.50
ANANASSALAT	9.50
Sauerrahmglacé	
SCHOKOLADENKUCHEN, ganz	50.00
10 Stücke	
CHEESECAKE, ganz, 10 Stücke	50.00
BERGKÄSE	7.50

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel
 Forelle, Zander: CH // Kammuscheln:
 JPN // Flusskrebse:CHN