

VORSPEISEN

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Rucola-Rotkabissalat
Aprikosenchutney • Brioche

Gebratener Pulpo 23.-
Miso-Spitzkohl • Ingwer-
Gremolata

Omoso-Rindstatar 28.-/39.-
Pickles • Toast oder
Pommes Frites

Gebratener Baby Lattich 21.-
Eierschwämmli
Granatapfel • Joghurtsauce

SALATE / SUPPEN

Kürbis-Fetasalat 19.50
Birne • Baumnüsse
Preiselbeerdressing

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

**Auberginencrème-
suppe** 16.-
Gepickelte Peperoniwürfel
Pinienkerne • Basilikumöl

Tagessuppe 14.50

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
MWST.

**Rindsentrecôte
Café de Paris**

Züri Frites • Blattspinat
56.-

HAUPTGÄNGE

**Hausgemachter Hackbraten
"Helvetia"** 42.-
Kartoffelstock • Champignons
Speck • Kalbsjus

Wiener Schnitzel 52.-
Kalbfleisch • Kartoffel-Gurken-
salat mit Joghurt • Preiselbeeren

Zürcher Geschnetzeltes 54.-
Kalbfleisch • Butterrösti

Lachsforellenfilet 46.-
Süsskartoffelstampf • gerösteter
Blumenkohl mit Peperoncini
Salsa Verde

Gnocchetti Sardi 34.-
Broccoli • Kürbis
Crème fraîche • Mandeln

Risotto Verde 35.-
Frische Kräuter • Erbsen
Kefen • Burrata

**Filetmedaillon
vom Thurgauer Apfelschwein** 46.-
Tagliatelle • Brocoletti
Eierschwämmli-
sauce
Belper Knolle

DESSERTS

Millefeuille 17.-
Mascarponecrème
frische Brombeeren
Basilikum-Limettensorbet

Mohnparfait 16.-
Zwetschgenröster
Mandelkrokant

Glacé & Sorbets 5.-/Kugel
von der Confiserie Freytag
Vanille • Maracaibo-Schoggi
Himbeer • Mango • Salzkaramell

Zitronentarte 16.-
Marinierte Blaubeeren
Pistazien

Affogato al caffè 9.50

Wir verwenden:

Rindfleisch für das Tatar von
Jumi aus Boll

Kalbfleisch für das Zürcher
Geschnetzelte, **Rindfleisch** und
Kalbfleisch für den Hackbraten
von der Metzgerei Rust aus St.
Johann

Forellen aus der Bio Zucht von
Bachserfisch aus Bachs

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,
Forelle, Brot: CH
Pulpo: ESP