

VORSPEISEN

Chèvre chaud 18.50 / 28.-
im Blätterteigpastetli
Blattsalat • Nektarinen-
chutney

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

Pulpo 23.-
Tomaten-Hummus • süss-
saure Peperoni • Knoblauch-
baguette

Gebratene Aubergine 19.-
Süsskartoffel-Spinatsalat
Pinienkerne • Zitronen-
Joghurtsauce

SALATE / SUPPEN

Saisonaler Gemüsesalat 19.-
Burrata • geröstete
Brotwürfel • Tomaten-
Limettendressing

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

Eierschwämmli-suppe 16.-
Erbsenpesto • Thymian-
Cashews

Tagessuppe 14.50

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
MWST.

Rib-Eye-Steak

Café de Paris
Züri Frites
Blattspinat

52.-

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Hackbraten
"Helvetia" 42.-
Kartoffelstock • Pilze
Speck • Kalbsjus

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

Zürcher Geschnetzeltes 54.-
Kalbfleisch • Butterrösti

Gebratene
Bio-Forellenfilets 46.-
Eierschwämmli • Lauch
Camargueis • Senfkörner-
Dillsauce

Ratatouille 34.-
Knusprige Polenta • Taleggio

Blumenkohl 32.-
im Kicherebsenbackteig
Frischer Spinat • rote Curry-
Kokoslinsen • veganer Sauerrahm

Lammbäggli 48.-
Peperonata • Safran-
Perlcouscous • Burrata

DESSERTS

Weisses Schokoladen-
Panna Cotta 15.-
Passionsfrucht

Mille-feuille 16.-
Frische Erdbeeren
Yuzu-Creme

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

Crêpes au rhum 16.-
Pfirsichröster
Ingwer-Mascarpone

Bolivia-Schoggimousse 16.-
Doppelrahm

Wir verwenden:

Rindfleisch für das Tatar von
Jumi aus Boll

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

Forellen aus der Bio Zucht der
Familie Glauser aus Bachs

Lamm von Holzen Fleisch aus
Ennetbürgen

Deklaration:

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