

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

Käseteller   Feigensenf   Trauben	34
Charcuterie (CH)   Cornichons	34
Nüsslisalat   Pochiertes Ei   Speck (CH)	21
Caesar Salad   Brioche-Croutons   Speck (CH)   Parmesandressing	21
mit Pouletbrust (CH) oder gebratenem Lachssteak (SCO, Zucht)	38
Sommersalat   gebratene Pilze   Urwaldschinken-Crunch   Pinienkerne   Cherrytomaten	24
Radieschen   Erdbeeren   Gurke   Karotten	
Crunchy Summer Roll   pikante Pouletbrust   asiatisches Gemüse   Mango-Chutney	26
Ponzu-Zwiebel-Creme   Koriander   Frühlingslauch   Kazuo-Mayonnaise	
Rindstatar   Condiments   Toast	25 / 45
Süßkartoffel-Fries   Trüffel-Mayonnaise	12

### SUPPEN

Gazpacho   Rosmarin-Focaccia-Croutons   Basilikum-Öl   Tomate   Kräuter	15
---	----

### HEALTHY BOWLS

Vegan   Udon Nudeln   Ananas   Shiitake   Erbsen   Peperoni	28
Spinat   knusprige Linsen   Süßkartoffel-Soja-Dip   Röstzwiebeln mit pochiertem Ei	32
mit Pouletbrust (CH) und pochiertem Ei	45
mit gebratenem Schottischem Lachs (Zucht) und pochiertem Ei	45

## À LA CARTE

### HAUPTGÄNGE

Poulet-Saltimbocca (CH)   Limonenrisotto   Kefen   Eierschwämmli   Marsala-Jus   Salzkarotte	45
Rindsgeschnetzeltes Stroganov (CAN)*   Tagliolini   Paprika   Champignons   Cornichons	49
Heritage Angus Rindsfilet (CAN)*   Kartoffel-Espuma   Minigemüse   Grüne Sauce	69
Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR, Zucht)   Pastasotto   Chorizo   eingelegte Tomaten   Frühlingslauch   Spargeln	45
Kichererbsen-Tomaten-Spargelragout (vegan)   Sambal-Tofu   Datteltomaten   Petersilie	32
Mini-Zucchini   Papadum   Granatapfel	
Wiener Schnitzel (CH)   Kartoffelsalat   Zitrone   Preiselbeere	49

### BURGERS UND SANDWICHES

Swiss Burger   Rind (CH)   Speck (CH)   Rösti   Raclettekäse	39
Hamburger / Cheeseburger   Rindfleisch (CH)   Speck (CH)	36 / 38
Clubsandwich   Pouletbrust (CH)   Speck (CH)   Spiegelei	36
Brisket Sandwich   Cashew-Hefeteig-Brötchen   Peperoni-Marmelade   Kimchi   eingelegter Ingwer	36
Fermentierte Knoblauch-Mayonnaise   Twister-Fries	
Add-ons und Saucen	4
Züri Frites   Süsskartoffel Frites   Spiegelei   karamellisierte Zwiebeln   Trüffel-Mayonnaise	

### DESSERT

Schokoladenfondant   Mandelkrokant   Vanilleglace	16
Käsekuchen   eingelegte Aprikosen   Rahm	10
Erdbeer-Jogurt-Coupe   Erdbeersorbet   Sauerrahmglace   Haferflockenkrokant	14
Saisonale Früchte   Kirschensorbet (vegan)	14
Chia-Kokospudding   eingelegte Kirschen (vegan)	14
Limonen-Johannisbeermousse   Meringue-Crumble	14
Hausgemachte Glaces	pro Kugel 6
Vanille   Schokolade   Sauerrahm   Kaffee   Pistazie	
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel 6
Zitrone   Erdbeere   Kirsche	

\* kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein  
 Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt  
 Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.