

Salat

- Bunter Blattsalat „Schartenfels“
14
Gemischter Salat mit Sprossen
14
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella
19
Ceviche vom Wolfsbarsch (TUR) mit
Avocado und Chili-Popcorn
25
Roastbeef mit Salsa Verde, Oliven und
sonnengereiften Tomaten
25

Suppe

- Zitronengras-Schaumsuppe
mit Poulet-Curry-Spieß
16
Gurkenkaltschale mit Dill, Gin und Sauerrahmglace
15

Hauptgericht

Fleisch

- Premium Rindsentrecôte an Rosa
Pfeffersauce, Pommes Frites und
mediterranes Gemüse
58
Neuseeländisches Lammnierstück mit
Kräuterkruste überbacken,
Knoblauchkartoffeln und Ratatouille
45
Cäsarsalat
Mit Schweizer Pouletbrust, Speck, Croutons
und Sardellen
32
Sous-vide gegartes Secreto Iberico (ESP)
auf Haselnussrisotto und Amarettokarotten
44
Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit
Butterrösti
43
Tatar vom Rind «classic», mit Essiggurken,
Kapern, Zwiebeln und Briochetoast
28/39
Chateau Briand vom Schweizer Premium
Rind
mit Pommes Frites und Gemüse garnitur
ab 2 Personen
68 p.P.

Fisch

- Sautierter Pulpo (FAO 27) mit Chorizo
mit Safrankartoffeln und Ofengemüse
45
Mahi-Mahi Filet (FAO 71) mit Mangosalsa
auf Gemüsebananenpüree
44

Vegetarisch

- Veganes Linsencurry
mit Basmatireis
29
Risotto mit Antipastigemüse und Büffelmozzarella
31

Dessert

- Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert
9
Karamellierter Pfirsich
Mit Pistaziencrumble und Sauerrahmglace
16
Sauerkirschen Parfait mit Schokoladenmousse
16

Fragen Sie nach unserer Glacekarte