

Lunch

13.5.- 17.5.2019



2 Gänge nach Wahl | 35



starters

Tagessuppe – Kräuter – Croûtons | 12

Soup of the day – herbs – croutons

Bunter Blattsalat – Kirschtomaten – Mozzarella – Croûtons – Balsamico Dressing | 16

Mixed leaf salad – cherry tomatoes – mozzarella cheese – croutons – balsamico dressing

mains

Geschmortes Kalb – Portwein Sauce | 28

Stewed veal – port wine sauce

Lachsfilet – Estragon Butter | 28

Salmon filet – tarragon butter

Parmesan Risotto – grillierte Peperoni – Kräutersalat | 26

Parmesan cheese risotto – grilled bell pepper – herb salad

Fleisch und Fisch werden mit Kräuterkartoffeln und Spargel serviert.

Meat and fish are served with potatoes with herbs and asparagus.

steak lunch special

200g Rinds Huft Steak – Züri Frites – Kräuterbutter | 42

200g Beef rump steak – züri fries – herb butter

300g Rib Eye Steak – Züri Frites – Kräuterbutter | 59

300g Rib Eye Steak – züri fries – herb butter

BUBBLES & WEISSWEINE

10cl-75cl

Prosecco

Colli Nobili, Prosecco DOC extra dry | 10–65

Italien

Pinot Grigio, Bertolo, Friaul | 8–49

Schweiz

Compleo Cuvée Blanc, Staatskellerei Zürich | 11–72

Frankreich

Sancerre, Henri Bourgeois, Loire | 12–82



ROTWEINE

10cl-75cl

Italien

Chianti, Castiglioni Frescobaldi, Toskana | 9–60

Schweiz

Akkurat Rot, Staatskellerei Zürich | 10–64

Portugal

Fita Reserva, Fitapreta, Alentejo | 10–64

Australien

Shiraz Selkirk, Bremerton, Südastralien | 11–74

Fleischdeklaration: Rindshackfleisch (CH), Swiss prime Huftsteak (CH), Rib Eye (AU), Kalb (I), Rindsfilet (BR), Entrecôte (UY), Flanksteak (US), Heritage Angus Tomahawk (CA), Maispoularde (F), Poulet (BR), Crevetten (VN), Lachs (NO), Kabeljau (NO), Thunfisch (PH)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Falls Sie Allergien haben, sind wir Ihnen bei der Speisewahl gerne behilflich.
All prices in CHF, incl. VAT. If you have any allergies, please don't hesitate to ask us for help.