

SEASONAL MENU


STARTER

Frühlingsalat  

Lattich und Eisbergsalat, Spargeln,
Cherrytomaten, Hausdressing
Lettuce and iceberg salad, asparagus,
cherry tomatoes, house dressing

15.90

BOWL SPECIAL

Power Food Bowl Asparagus 

Blattsalate, Hummus, grüner Spargel, Quinoa, Kicher-
erbsen, Cherrytomaten, Gurken, Olivenöl, Balsamico-
essig, Peperoni Rot und Gelb, Zwiebeln und Edamame
Lettuce leaves, hummus, green asparagus, quinoa,
chickpeas, cherry tomatoes, cucumber,
olive oil, balsamic vinegar, red and yellow
chilli peppers, onions and edamame

25.90

GRILL SPECIALS

Kalbspailard [140g]

mit grillierter Zitrone und Thai Lime Chutney
thin veal escalope with grilled lemon and
thai lime chutney

34.90

Grillierte Schweinshuftplätzli

Grillgemüse, Bratkartoffeln
und Kräuterbutter
Grilled pork rump with grilled vegetables,
fried potatoes and herb butter

28.90

HIGHLIGHT

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Mini Kartoffelrösti und
Champignonrahmsauce
Veal slices „Zurich Style“, mini potato rosti
and mushroom cream sauce

36.90

WINE

Pinot Grigio

Conti Formentini, Friaul, Italien
Fruchtaromen, mineralische Noten und von feinen
Hefetönen
Fruit aromas, mineral notes and fine yeast tones

1 dl 7.50

PASTA & MORE

Fusilli mit Rindshuft Streifen

Rindshuft Streifen, grüne Spargeln,
Cherrytomaten, Kräuterpesto
Beef rump strips, green asparagus,
cherry tomatoes, herb pesto

28.50

DESSERT

Schokoladentorte

mit Himbeersauce
Chocolate cake with raspberries sauce

6.90