

SEASONAL MENU

STARTER

Melonentrio mit Rohschinken
Charantais-, Honig- und Wassermelone,
harmonisch kombiniert mit feinem
Rohschinken
Charentais, Galia, and watermelon paired
with fine prosciutto crudo
14.90

HEALTHY SPECIAL

Power Food Bowl mit Avocado
Blattsalate mit Hummus, Peperoni, Quinoa,
Kichererbsen, Avocado, Gurken, Zwiebeln,
Olivenöl und Balsamico-Dressing
Leaf lettuce with hummus, bell pepper,
quinoa, chickpeas, avocado, cucumber,
onions, olive oil and balsamic dressing
23.90

GRILL SPECIALS

Pouletbrust vom Grill (120 g)
mit Rosmarinkartoffeln, Rotweinsauce
und Grillgemüse
Chicken breast with rosemary potatoes,
red wine sauce and grilled vegetables
26.90

Tagliata di Manzo
Rinds-Entrecôte (180 g) mit Rucola,
italienischem Hartkäse, Aceto
Balsamico, Olivenöl und Rosmarinkartoffeln
Beef entrecôte (180 g) served with arugula,
italian cheese, balsamic vinegar, olive oil,
and rosemary potatoes
32.90

FAVOURITES

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Kartoffelrösti und
Champignonrahmsauce
Zurich-style sliced veal with hash browns and
creamy mushroom sauce
37.90

Wiener Schnitzel vom Kalb
Paniertes Kalbsschnitzel, goldgelb gebacken,
mit Preiselbeeren und Pommes frites
Breaded veal escalope, baked golden brown,
with cranberries and fries
45.00

PASTA & MORE

Cremiges Tomatenrisotto
mit Büffelmozzarella, Pesto, Pecorino-Käse,
Cherrytomaten und Mascarpone
Tomato risotto with buffalo mozzarella,
pesto, pecorino cheese, cherry tomatoes
and mascarpone
22.90

ADD-ON

Crevetten | shrimps + 8.00

TO ENJOY WITH

Pinot Grigio Collio DOC
Italien – Friuli | Italy – Friuli
Aromen von Salbei, Honig und Hefer
Notes of sage, honey and yeast
1 dl 7.50

DESSERT

Tiramisu
7.90