

SEASONAL

TO BEGIN

Frühlingssalat

mit Lattich, Eisbergsalat, grünem Spargel,
Cherrytomaten und Hausdressing
Spring salad with lettuce, iceberg lettuce, green
asparagus, cherry tomatoes and house dressing

12.90

SPECIALS

Rindsfilet [180g]

mit Chimichurri und Gemüse
Beef Tenderloin with chimichurri and vegetables

49.90

Pouletbrust vom Grill [120g]

serviert mit Rosmarinkartoffeln, Rotwein-
sauce und saisonalem Grillgemüse
Grilled chicken breast, served with
rosemary potatoes, red wine sauce and
seasonal grilled vegetables

26.90

Lachs Ravioli

Rauchlachs-Ravioli an Dill-Weissweinsauce, serviert
mit grünem Spargel, Cherrytomaten und
gehobeltem Grana Padano.
Smoked salmon ravioli in a dill white wine sauce,
served with green asparagus, cherry tomatoes
and shaved Grana Padano.

25.90



ENJOY WITH

Somereto Chardonnay

Italien - Alto Adige | Italy - Alto Adige
Fruchtig-floral mit Apfel, Mango und Passionsfrucht
Fruity and floral with apple, mango and passion fruit

7.50

SIGNATURE BOWL

Power Food Bowl Spargel

Blattsalate mit Hummus, grünem Spargel, Quinoa,
Peperoni, Kichererbsen, Edamame,
Cherrytomaten und Gurken
Mixed leaf salad with hummus, green asparagus,
quinoa, peppers, chickpeas, edamame,
cherry tomatoes and cucumbers

25.90

CLASSICS

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Rösti 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



SWEET DELIGHT

Profiteroles

mit Vanillecrème-Füllung und Schokoladensauce
with vanilla cream stuffing and chocolate sauce

7.90