

SEASONAL

TO BEGIN

Frühlingsalat

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

12.90

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

SPECIALS

Farmer's Surf & Turf

Rindssteak und Riesengarnelen mit Peperoni und Mais
am Spiess, Chimichurri und Rosmarinkartoffeln
Beef steak and prawns with peppers and corn on a
skewer, chimichurri and rosemary potatoes

39.90

Fusilli mit Rindshuft und Pesto

Rindshuftstreifen, Pesto, Zucchini und Cherrytomaten
Fusilli pasta with beef sirloin strips, zucchini, and
cherry tomatoes

28.90

Frühlingsrisotto mit Spargel

mit grünem Spargel, Cherrytomaten
und Parmesanspänen
Spring risotto with green asparagus, cherry
tomatoes and Parmesan shavings

24.90

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



ENJOY WITH

Grands Vins du Maraudeur Syrah

Schweiz - Wallis | Switzerland - Valais

Fruchtig-pfeffrige Noten
Fruity and peppery notes

8.90

SWEET DELIGHT

Profiteroles

mit Vanillecrèmefüllung und Schokoladensauce
with vanilla cream stuffing and chocolate sauce

7.90

upperdeck