

SEASONAL

TO BEGIN

Crevettencocktail

mit Lattichsalat und Cocktailsauce
Shrimp cocktail with lettuce
and cocktail sauce

14.90

SPECIALS

Olma Bratwurst

mit Zwiebelsauce und Rösti
Grilled „Olma“ sausage with
onionsauce and hash browns

22.90

Tagliata di Manzo

Rinds-Entrecôte mit Rucola, Parmesan,
Aceto Balsamico und Olivenöl,
dazu Rosmarinkartoffeln

Beef entrecôte with arugula, Parmesan, balsamic
vinegar, and olive oil, served with rosemary potatoes

43.90

Pappardelle Napoli

Tomatensauce mit gebratenen Cherrytomaten,
Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Tomato sauce topped with sautéed cherry tomatoes,
buffalo mozzarella, and fresh basil

21.90

CHEERS

Prosecco Spumante di Treviso
extra dry DOC

Italien Italy- Veneto

Aromen von Zitrus, Apfel, Birne und blumigen Noten
Notes of citrus, apple, pear, and floral aromas

1 dl 11.50

SIGNATURE BOWL

Power Food Bowl Mango

Blattsalate, Hummus, Oliven, Quinoa, Mango,
Avocado, Gurken, Zwiebeln, pochiertes Ei, Olivenöl
und Balsamicoessig

Leaf lettuce, hummus, olives, quinoa, mango,
avocado, cucumber, onions, poached egg, olive oil and
balsamic vinegar

24.90

CLASSICS

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Champignonrahmsauce und Rösti

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 lingonberries and fries

45.00



SWEET DELIGHT

Profiteroles

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

7.90