

# SEASONAL

## TO BEGIN

Melonentrio mit Rohschinken  
Charentais-, Honig- und Wassermelone,  
serviert mit Rohschinken  
Charentais melon, honeydew and watermelon,  
served with cured ham  
14.90

## SPECIALS

Thunfisch Steak (140g)  
Thunfischsteak im Sesammantel mit  
Thai-Limetten-Chutney und Zitronen-Risotto  
Sesame-crusted tuna steak with  
Thai lime chutney and lemon risotto  
34.90



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

## SIGNATURE BOWL

Power Food Bowl Avocado   
Blattsalate mit Hummus, Peperoni, Quinoa,  
Kichererbsen, Avocado, Gurken und Zwiebeln,  
mit Olivenöl und Balsamicoessig  
Leafy salad with hummus, bell peppers, quinoa,  
chickpeas, avocado, cucumbers and onions, dressed  
with 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

## CHEERS

Re Manfredi Rosato Basilicata  
Italien Italy- Basilicata  
Aromen von tropischen Früchten, Beeren und Rose  
Aromas of tropical fruit, berries and rose  
1 dl 7.90

## SWEET DELIGHT

Profiteroles  
mit Vanillecrème-Füllung und Schokoladensauce  
with vanilla cream stuffing and chocolate sauce  
7.90

# ZÜRISCHUM

## NEU AUS DER REGION

Zürischum produziert hochwertige Schaumweine aus Schweizer Trauben und setzt auf regionale Herkunft und sorgfältige Verarbeitung.

Die Hauptlinie entsteht nach der Méthode Traditionnelle mit Flaschengärung, was zu feiner Perlage und komplexem Geschmack führt.

„Schum“ ist die neue Linie von Zürischum – die Schweizer Antwort auf den Prosecco. Frisch, lebendig und zugänglich, bleibt sie in Stil und Qualität ganz der Handschrift von Zürischum treu. Er wird aus handgelesenen Schweizer Trauben erzeugt.

## NEW FROM THE REGION

Zürischum produces high-quality sparkling wines from grapes grown in Switzerland with a strong focus on local origin and careful craftsmanship.

The Méthode Traditionnelle (traditional bottle fermentation) produces fine bubbles and complex flavors shaped by grape variety and origin.

Schum is Zürischum's new line – Switzerland's answer to Prosecco. Fresh, lively and approachable, it remains true to Zürischum's style and commitment to quality. It is produced from hand-harvested Swiss grapes.

## ZÜRISCHUM BRUT

Zürischum Brut Rosé

Pinot Noir | Zürichsee AOC

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

37.5 cl 45.00

Zürischum Brut Blanc de Blancs

Chardonnay | Zürich AOC

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

75 cl 79.00

## SCHUM BRUT

Schum Brut Blanc by Zürischum

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

10 cl 9.90 75 cl 54.00

Schum Brut Rosé by Zürischum

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

10 cl 9.90 75 cl 54.00

