

# SEASONAL

## TO BEGIN

### Crevettencocktail

mit Lattichsalat und Cocktailsauce  
Shrimp cocktail with lettuce  
and cocktail sauce

14.90

## 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

## SPECIALS

### Grillierte Dorade [400g]

Ganze Dorade mit Chimichurri-Sauce  
Whole sea bream [400 g]  
with chimichurri sauce

31.90

### Saisonaler Spargelteller

Weisser Spargel mit neuen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise  
Seasonal asparagus plate with white asparagus,  
new potatoes and hollandaise sauce

27.90

### 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 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



## ENJOY WITH

### Cervino Blanc-Valais AOC

Petite Arvine, Amigne, Chardonnay  
Schweiz - Wallis | Switzerland - Valais

Noten von Apfel, Birne, Orangenschale und Holunderblüte  
Notes of apple, pear, orange peel and elderflower

7.50

## SWEET DELIGHT

### Profiteroles

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

7.90