



KLEINIGKEITEN

BRUSCHETTA [6,50€]

Hausgemachtes Landbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und feinem Olivenöl

KONFIERTER SCHWEINEBAUCH [12,50€]

mit Blutwurst-Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Kompott

SERRANO TELLER [9,50€]

Fein geschnittener Serrano Schinken von der Keule mit Oliven, hausgemachtem Landbrot und Olivenöl

TRÜFFEL PARMESAN POMMES FRITES [6,50€]

wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Joppie Sauce

VORSPEISEN & SALATE

CARPACCIO [12,50€]

Hauchzartes Carpaccio vom Rind mit feinem Olivenöl, Zitrone, Grana Padano und Frischem Rucola

SALAT MIT ZIEGENKÄSE [10,50€]

Bunter Blattsalat in Balsamico-Dressing mit gebackenem Ziegenkäse, glasierten Birnen und karamellisierten Walnusskerne

SCHWARZWURZELCREMESUPPE [8,50€]

mit gehobelfem Trüffel und Trüffelöl

SALAT PARIS [11,50€]

Bunter Blattsalat in Balsamico-Dressing mit Hähnchenbruststreifen in Honig- Senf Sauce, karamellisierten Haselnüssen und Grana Padano DOP

PULPO [12,50€]

Gebratener Pulpo mit Kartoffel-Oliven-Püree und Mojo Verde

CAESAR-SALAD [9,50€]

Römersalat in Caesar-Dressing mit Kirschtomaten, Croutons und gehobelftem Grana Padano

STEAK TATAR GRANDE ETOILE [13,50€]

Beef Tatar in hauseigener Marinade mit Kapern, Cornichons und dazu Crostini

Wahlweise mit getrüffelten Pommes **[18,50€]**



PASTA & SPÄTZLE

GETRÜFFELTE TAGLIATELLE [16,50€]

in feiner Trüffelbutter mit Grana Padano DOP und frisch gehobeltem Trüffel

TIROLER KÄSESPÄTZLE [10,50€]

Hausgemachte Spätzle mit Käsesauce, Röstzwiebeln und geröstetem Bauchspeck

RICOTTA-STEINPILZ TORTELLONI [16,50€]

in Salbeibutter mit sautierten Kirschtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano

SPÄTZLE ZÜRICH [12,50€]

Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenstreifen, Waldpilzen und einer feinen Sahnesauce

SINGLE STEAK CUTS

RIB-EYE ca. 300g [22,50€]

Saftiges Steak mit charakteristischem Fettagge

RUMPSTEAK ca. 200g [18,50€]

Der Klassiker mit dem Fettdeckel

FILET STEAK LADY'S CUT 200g [23,50€]

Das zarteste Stück vom Rind

FILET STEAK 300g [34,50€]

Das zarteste Stück vom Rind für den Gentlemen

BEILAGEN

BEILAGENSALAT [4,50€]

Bunter Blattsalat in Balsamico-Dressing

GEGRILLETER GRÜNER SPARGEL [5,50€]

Gebratener grüner Spargel mit frischen Kräutern

SPECK-BOHNEN [4,50€]

Sautierte Bohnen mit geröstetem Speck

KARTOFFELPÜREE [4,50€]

mit Sahne und frischer Butter verfeinert

KARTOFFELGRATIN [5,50€]

Kartoffelscheiben in Sahnesauce gebacken

SAUCEN

MOJO VERDE [2,50€]

Pikante Kräuter-Knoblauch-Sauce

CAFE DE PARIS KRÄUTERBUTTER [2,50€]

Hausgemachte Kräuterbutter

COGNACJUS [2,50€]

Elegante, fein-würzige Bratensauce

SAUCE BERNAISE [2,50€]

warm aufgeschlagen Sauce Bernaise mit Estragon

PORTWEINJUS [2,50€]

Kräftig-volle Bratensauce



LAND & MEER

LACHSFORELLENFILET [18,50€]

mit Senfsauce und Schwarzwurzel-Risotto

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN [19,50€]

in Madeirasauce mit Rahmwirsing und Herzoginenkartoffeln

GEBRATENES ZANDERFILET [19,50€]

mit Rieslingsauce, sautierten Waldpilzen und gebratenen Kartoffelgnocchi

KALBSHÜFT-MEDAILLONS [21,50€]

unter der Kräuterkruste mit Speck-Bohnen und Kartoffelgratin

DESSERTS

THE DUDE [6,50€]

hausgemachte Kaluah-Eiscreme mit White Russian angegossen

FRANZÖSISCHE CREME BRÛLÉE [7,50€]

mit feiner Karamellkruste

SCHOKOTÖRTCHEN [8,50€]

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

SORBET VARIATION [7,50€]

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Oder auch als einzelne Kugel je **[3,00€]**

TEA TIME

Mo-Fr ab 14 Uhr

Etagere mit Sandwiches, Scones und Macarons
+ je 1 Kännchen Tee nach Wahl für 2-4 Personen

[28,00€]