



A LA CARTE

SUPPEN

Hausgemachte Kokos-Curry-Suppe vegan 14.50

VORSPEISEN

Knusprige Bruschetta / Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch / Olivenöl 13.50

Jungblattsalat / Cherry Tomaten / Hausdressing 10.50

Bunt gemischter Salat / Hausdressing 11.50

Jungblattsalat / Schafskäse / Granatapfelkerne / Balsamico Dressing 14.50

Cremige Burrata / Cherry Tomaten / Basilikum / Olivenöl / Balsamico 21.50

Rindstatar / Zwiebeln / Kapern / Toastbrot / Butter 22.50 / 34.50

Thunfisch Tatar / Ponzu Vinaigrette / Peperoni / Toastbrot / Butter 21.50 / 32.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Kalbsleber / Salbeibutter / Zwiebel / Knoblauch / Rösti Krokette 40.50

Wienerschnitzel / Preiselbeeren / Pommes Frites 42.50

Kalbs Rib Eye / Cafè de Paris Jus / Rosmarinkartoffel / Gemüse 45.50

US-Rindsfilet / Trüffel Jus / frisches Gemüse / Steakhouse Fries 65.00

Erhältlich jeweils von Dienstag – Samstag ab 17.30h, Sa/So mittags 11.30-14.30h

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen. Seite 1 von 3



AUF DEM HEISSEN STEIN

US – Rindsfilet	150g 52.00 / 200g 69.00 / 250g 86.00 / 300g 104.00
Kalbs-Rib-Eye	200g 45.00 / 300g 62.50
Rindsfilet Argentinien	150g 39.50 / 200g 48.50 / 250g 58.50 / 300g 67.50
Rinds Entrecôte	200g 45.00 / 300g 62.50

Zum Fleisch auf dem heissen Stein servieren wir:
Kräuterbutter, Chimichurri-Sauce, BBQ-Sauce

... sowie eine Beilage nach Wahl aus:
Pommes Frites, Steakhouse Fries, Rösti Krokette,
Weissweinrisotto, frisches Gemüse

Jede weitere Beilage	8.50
Portion Trüffelries mit geriebenem Grana Padano	11.50

HAUPTGÄNGE FISCH

Wolfsbarschfilet / Blaubeeren Risotto/ Grana Padano Splitter	42.00
Eglifilets aus dem Zürisee / Salzkartoffel / Blattspinat	42.50
Lachssteak / Zitronenrisotto / Grana Padano Splitter	38.50



VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Trüffelrisotto / saisonale Pilze / schwarzer Trüffel / Mascarpone / Grana Padano	32.50
Hausgemachte Teigwaren / Büffelmozzarella-Tomaten-Basilikum-Füllung Basilikum Butter / Grana Padano Splitter	28.50
Veganes Thai Curry / Gemüse / Kokosmilch / Basmatireis	29.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachtes, warmes Schoko-Küchlein / Fior di Latte Milchglace / frische Saisonfrüchte	14.50
Hausgemachtes Orangen-Tiramisu	14.50
Hausgemachte Panna Cotta / Himbeeren / Saison Früchte	14.50
Veganes Dattel-Kakao-Küchlein / Saison Früchte	14.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50
Kinderpizza Margherita	13.50
Kinderpizza Prosciutto oder Funghi	15.50
Tomatenspaghetti mit frischem Grana Padano	12.50