

VORSPEISEN

STARTERS

Nüsslisalat * Ei / Croûtons (C/G/L/M/)

Lamb's lettuce / egg / bread croutons / 13

Lachssashimi / Ananas-Gurkensalat / Chilivinaigrette / Erdnuss (D/E)

Salmon sashimi / pine apple cucumber salad / chili vinaigrette / peanuts / 24.5

Tatar * Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)

Beefsteak / tartar / Belper Knolle cheese / butter / toast / herb salad / 23

Wunderbrunnen-Salat * Blattsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 12

Blattsalat * Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 10

Pochiertes Ei * Spinat / Trüffelbutter / Rahm (C/G/M)

Poached egg / spinach / truffle butter / cream / 14.5

Blumenkohlsuppe / Trüffelöl (G)

Califlower soup / truffle oil / 14

WOCHENHIT 26.50
Menüsalat oder Tagessuppe
Spaghetti Bolognese (A//C/G/L)
Tagesdessert

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Zürcher Rindshohrückensteak 300gr * Portweinjus / Safranrisotto / Gemüse (G/L)

Zurchoise beef steak / Port wine jus / saffron risotto / vegetable / 49.5

Tatar * Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)

Beafsteak / tartar / swiss cheese / butter / toast / herb salad / 38

Kalbskopfbäggli * hausgemachter Kartoffelstock / Gemüsewürfeli (G/L)

Calf's head cheek / homemade mash potatoes / vegetable / 41

Rindsfilet* Entenleber / Portweinjus / hausgemachte Tagliolini / Trüffelschaum / Gemüse (A/C/G/L)

Fillet of beef / duck liver / Port wine sauce / homemade tagliolini / truffle foam / vegetable / 160gr 56 / 220gr 66

Pouletbrüstli* Kräuterbutter / Züri Fritts / Gemüse (G)

Chicken breast / herb butter / Zurich fries / vegetable / 24.5

Hausgemachte Tagliolini* Trüffelschaum (A/C/G)

Homemade tagliolini / truffle foam / starter 24 / main course 34

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz: Ente / Salsiz / ZH-Rind / Kalb / Poulet – Argentinien: Rindsfilet – Nordatlantik: Seezunge – Irland: Lachs

DESSERTS

Brännli Crème * Rahm (AC/G)

Crème brûlée / whipped cream / 8

Eierlikör Parfait * (C/G)

Egg liqueur parfait / 9.5

Hausgemacht * Meringue / Vanille- Erdbeerglace / Rahm (C/G)

Homemade meringue with vanilla and strawberry ice cream / 12

Sorbets * Aanas / Mandarine / Zwetschge /Kugel 4 (C/G)

*Sherbets * pine apple / mandarin / plum / per scoop 4*

Glace * Vanille / Erdbeer / Sauerrahm / Kugel 4 / (C/G)

*Ice cream * Vanilla / strawberry / sour cream / per scoop 4*

Mit Schuss...Ananas & Malibu / Mandarine & Mandarinen-Gin / Zwetschge & Alte Zwetschge / 12.5

Ausführliche Allergenebezeichnungen

A - Glutenthaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut , Emmer, Einkorn, Grünkern

B - Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

C - Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D - Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar

E - Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

F - Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G - Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere

H - Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

L - Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

M - Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

N - Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

O - Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

P - Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R - Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,
Austern