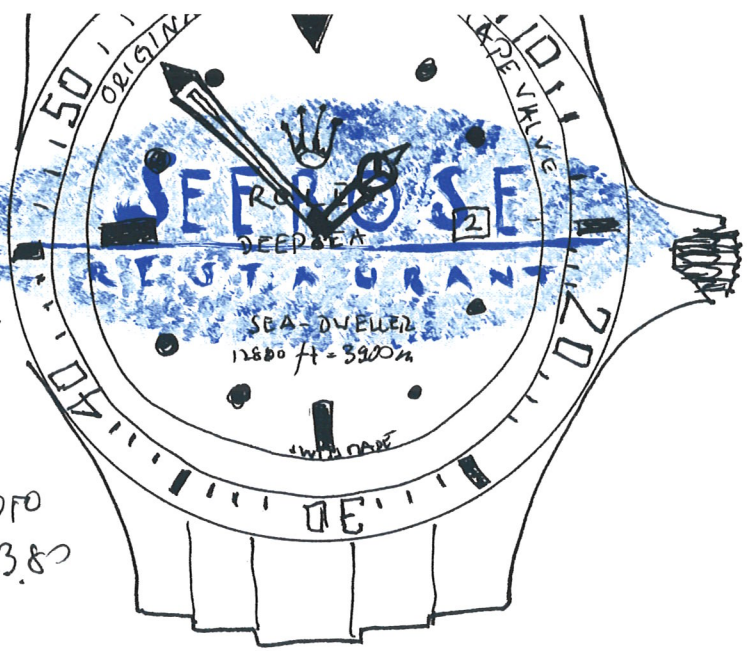


Vegetarisch

Gnocchi fatti
a mano mit
Spinat Datterini
& Pinien Kernen
19.80 / 32.80

Spaghetti al
sugo di pomodoro
& basilico 23.80



LUNCH TIME

Vorspeisen

- Weisses Zwiebeludraam süppli mit knusprigen
Brenn & Kürbiskern 12.80
- Weihnachtlicher Chicorée salat mit Mandarini,
grana tappel Kernen, Zaunrüben & Limettendressing 13.80
- Nüssli salat mit wachswedel geladeten kandi
& Speckstreifen 13.80
- gebratene Calamarati mit Chili, Zitrusfrüchten
& Fenchel - julienne 18.80
- geräucherter Royale-Lachs aus Schottland mit
Apfel - Neerettich, Brioche toast und Butter 23.80
- Avocado & Gurken 17.80
- Tatar au boeuf Seerose 19.80 / 36.-
- Kopfsalat mit Schwamm 12.80

Poissons

- Homard grillé. Taglierini mit Schwartwurstgemüse.
Noilly Prat Rahmsauce mit Kräutern & Datterini 42.- / 52.-
- Filet de perche frits. Winter spinat santité.
- Petite Kartoffeln & Jambon marmelade 41.80
- Filet entier grillé au citron. Winter spinat.
- Petite Kartoffeln 59.80

Vianen

- Zürcher Geschnittenes Kalbfleisch im Pfännli
serviert. Berner Rösti 46.80
- Poulet au boeuf Seerose mit Padana'ser
butter überbacken. Pommes allumettes 58.80 / 74.-
+ Gemüsegrättli oder Spinat 7.50