

Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT FELCHLIN felchlin chocolat mousse	9.50
PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT panna cotta with fruits coulis	9.50
GREENIE MATCHA BROWNIE MATCHA- TÖRTCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE, ERDBEEREN UND KARAMELISIERTEN WALNÜSSEN Matcha brownie with white chocolate, strawberries and caramelized walnuts	14.80
CAFÉ GOURMAND CAFÉ / ESPRESSO & KLEINES DESSERT coffee / espresso & surprise dessert	12.80
GLACÉS / SORBETS VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT vanilla, coffee, chocolate	5.50
CAFÉ MYKONOS Blended coffee with ice, sugar and milk	8.50
LEMON, MANGO, ANANAS, ORANGE, APRIKOSE lemon, mango, pineapple, orange, apricot	

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

Küchenchef: Marcus Langer
Souschef : Andres Pedraza

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Paul Adam

Thomas Krebs, April 2024



ZÜRICH
SINCE 2000

SPEISEKARTE

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE
SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.

Crudos — Starters

CRÈME D'ASPERGES ELEGANTES SPARGELRAHMSÜPPLI Creamy asparagus soup with crème fraîche	15.80
SALADE D'ASPERGES SPARGELSALAT MIT POCHIERTEM BAUERNHOF- EI, SAUCE VINAIGRETTE MIT CHRÜTLI UND TRUFFE NOIRE Salad of white asparagus, sauce vinaigrette with garden herbs & black truffle	24.80
HAUSFRAUEN KOPFSALAT MIT SCHNITTLAUCH Green garden salad with chives	14.80
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) & AVOCADO CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI ROSE, AVOCADO shrimp cocktail with avocado	22.00
SALADE ITALIENNE POMODORO, BURRATA, RUCOLA Tomatos, burrata, rocket salad	21.80
TATAR DE BŒUF SUISSE Swiss beef tatar, toast, butter	23.00 / 37.00
Les boissons	
THON AUX SAVEURS ASIATIQUES TUNA TATAKI FROM THE PACIFIC, CRISPY JASMINE RICE, ASIA FLAVOURED VEGETABLES	52.00
FILET DE LOUP DE MER GRENOBLOISE FILET DE LOUP DE MER AUS DEM MITTELMEER GRENOBLOISE MIT KAPEREN, ZITRONENFILETS, PETERLI UND BUTTERSAUCE. SPINAT- MALFATTI UND BUNTES GEMÜSE Fillet of sea bass grenobloise with lemon fillets, capers, parsley and butter sauce spinach- malfatti and colorful vegetables	48.00
BISQUE D' HOMARD TROPÉZIENNE ELEGANTE HUMMER BISQUE (MAIN, USA) MIT FOCACCIA- CHIP Lobster Bisque with Focaccia- Chip	25.00 / 46.00

Les viandes

STEAK DE VEAU SUISSE GRILLÉ GEBRATENES KALBSTEAK MIT MORCHELN, SAUCE HOLLANDAISE, WEISSE SPARGELN UND JUNGEN KARTOFFELN Roasted veal steak, morels, white asparagus, young potatoes, sauce hollandaise	63.00
SWISS CHICKEN TERIYAKI SCHWEIZER POULETBRÜSTLI TERIYAKI MIT SESAM, KOREANDER UND GURKENSALAT Grilled breast of Swiss chicken teriyaki style with coreander & cucumber salad	43.80
TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE RINDSFILET- STEAK AUS IRLAND MIT SEEROSE-BUTTER ÜBERBACKEN UND POMMES ALLUMETTES + BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50 Grilled beef steak, seerose butter, french fries, + colorful garden veggies + 8.50	59.80/74.00

Think of no meat

ASPERGES D'ICI ET D'AILLEURS. SAUCE HOLLANDAISE White asparagus with sauce hollandaise	35.00
CRISPY TEMPURA ASPARAGUS (VEGAN) 35.00 SPARGELN IM TEMPURA GEBACKEN, MIT KRÄUTER- UND LIMETTENDIP Crispy tempura asparaguss lime- and herb dipp	35.00
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 18.00	24.80
RAVIOLI FATTI DA NOI VEGETARISCHE RAVIOLI AL BURRO & SALVIA handmade ravioli with butter & sage	36.00