

## Vorspeisen / Starters

**Tomato - Kokossuppe** 10   

*Tomato – Coconut soup*

**Blattsalat mit Wildkräutern** 15 22   

mit Daikonkresse, Pfirsich und Granatapfelkernen  
Salatsauce: Französisch oder Italienisch

*Leaf salad with wild herbs, daikon cress, peach and pomegranate dressing of your choice: French or Italian*

**Caesar Salat klassisch** 16 25

mit gebratenen Pouletbruststreifen,  
Croûtons, Parmesan

*Caesar salad with slices of roasted chicken breast, croûtons and parmesan*

**Tatar vom Rind** 23 33

serviert mit Toast und Butter,  
mild, medium oder scharf gewürzt

*Beef tatar served with toast and butter, flavoured mild, medium or hot*

**Original Schangnauer Büffel Mozzarella** 15 23  

auf Rucolabeet mit Ochsenherz-Tomaten und Basilikumschaum

*Original Swiss Mozzarella from Schangnau served on rocket salad leaves with ox heart tomatoes and basil foam*

## Hauptgänge / Main courses

**Rindsentrecôte Café de Paris**

an Café de Paris und Spinat - Tomatensalat  
dazu Pommes Frites, neue Bratkartoffeln  
oder Limetten - Risotto  
Lady's Cut 180g 45  
Gentlemen's Cut 250g 52

*Roasted beef entrecôte served with herb butter and tomato – spinach salad served with french fries, roasted potatoes or lime risotto*

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** 36 44

serviert mit Butterrösti

*Simmered slices of veal Zurich style served with Roesti*

**Gelbflossen - Thunfisch Steak** 38  

auf grillierter Wassermelone mit Auberginenkaviar und Bratkartoffeln  
dazu Salsa Verde

*Tuna Steak on grilled watermelon and roasted potatoes with salsa verde*

**Eierschwämmli Ravioli** 19 27  

mit sautierten Eierschwämmli und jungem Spinat  
dazu Cherrytomaten und Kräuterschaum

*Chantarelle Ravioli with sauteed chantarelles, young spinach and cherry tomatoes herbal foam*

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.