

VORSPEISEN

Nüsslisalat aus dem Züri Oberland 17

mit gehacktem Ei und knusprigen Speck-Croûtons
an cremigem French-Dressing

Regional corn salad with minced egg

and crispy bacon croutons

Creamy French dressing

Lauwarmer Fenchelsalat 14

mit Orange

Auf Wunsch mit knusprigem Pulpo 3

Lukewarm fennel salad with orange

on request with crispy pulpo 3

Kräftige Rindsbouillon 14

mit bunten Gemüsewürfeli und hausgemachten Flädli

Beef bouillon with vegetable cubes

and home made pancake stripes

Klassisches Rinds-Tatar 24 | Hauptgang 36

mit seinen Garnituren und knusprigem Buttersoast

Auf Wunsch mit frischem Sommertrüffel oder knackigen Pommes Frites je 7

Home made beef tatar with its garnish and crispy toast

on request with summer truffle or crunchy French fries each 7

GRILL-SPEZIALITÄTEN

Forellenfilet 38

mit Zitronen-Kapernbutter

an buntem Wintergemüse und sämigem Weisswein-Risotto

Trout filet on lemon-caper butter

with colourful winter vegetable and white wine-Risotto

Schweizer Kalbssteak 51

mit Kräuter-Crème fraîche

an buntem Wintergemüse und knusprigen Pommes frites

Swiss veal steak with herb sour cream

Colourful winter vegetable and French Fries

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.

Rind <i>Beef</i>	Schweiz
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz
Reh <i>Venison</i>	Österreich

HAUPTSPEISEN

Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 44

in feiner Champignons-Rahmsauce mit goldbrauner Rösti

Auf Wunsch als Klassiker mit gebratenen Nierli 3

Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“

in mushroom-cream sauce and a golden roesti

on request as a classic with sautéed kidney stripes 3

Zarte Rehschnitzel 42

an leichter Calvadossauce mit Rahm

mit Safrangnocchi und geschmortem Rotkraut mit Apfel

Sautéed venison escalopes

on Calvados cream-sauce, saffron-gnocchi and red cabbage with apple

Flammkuchen „Lorraine“ 22

Kräftiger Bauernspeck, Junglauch, Reibkäse und Crème fraîche

Tarte flambée “Lorraine” with bacon, young leek, grated cheese

and sour cream

Flammkuchen „Forestier“ 26

Steinpilze, Trüffel-Brie, Junglauch und Crème fraîche

Tarte flambée “Ranger” with boletus, truffle brie,

young leek and sour cream

Sämiger Rosmarin-Risotto 28

mit würziger Belper-Knolle

und knusprigen Süsskartoffel-Chips

Risotto with rosemary,

“Belper Knolle” cheese and sweet potato crisps

DESSERTS

Coupe Nesselrode 16 | Mini Coupe 10

Vermicelles, Meringues, Vanille-Glace und Rahm

Vermicelles, meringues, vanilla ice cream with whipped cream

Hausgemachte Sorbets 5.20

Glühwein, Litschi-Himbeer

Hot spiced wine, lychee-raspberry

Glace und Sorbets *Ice cream*

Handgemacht von Gelato Amore Mio in Zürich

Kugel *scoop* 4.20

mit Rahm *with whipped cream* 1.50

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Stracciatella, Haselnuss

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, stracciatella, hazelnut

Mango-Sorbet, Zitronen-Limetten-Sorbet

Mango-sorbet, lemon-lime-sorbet



Unsere Speisekarte steht Ihnen selbstverständlich auch online zur Verfügung. Scannen Sie dazu den QR-Code mit Ihrem Smartphone.

Our menu is online available. Please scan the QR Code

APERITIV

Negroni Sbagliato 16

Roter Martini, Campari und prickelnder Prosecco, Orange

Gin Mare Tonic 16

Mare Gin und Tonic Water mit Limette

Mocktails

Fruity Vertschi 12

Alkoholfreier Verjus (Traubenmost) mit Fruchtsirup und Pfefferminze

Sanbitter Tonic 9

Sanbitter mit Thomas Henry Tonic Water

OFFENWEINE

WEISS

Riesling x Madeleine Royale

Stäfa – Lüthi Weinbau

Rebsorte: Riesling x Madeleine Royale

Pinot Grigio Puiten

Südtirol – Schreckbichl

Rebsorte: Pinot Gris

ROSE

Oeil De Perdrix Neuchâtel

Auvernier – Domaine E. de Montmollin

Rebsorte: Pinot Noir

ROT

Blauburgunder „Meilener“

Meilen - Weinbau Schwarzenbach

Rebsorte: Pinot Noir

Goru Gold

Jumilla – Ego Bodegas

Rebsorten: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah

CHAMPAGNER

Laurent Perrier Brut	75 cl	95
	37.5 cl	53
	150 cl	184
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	75 cl	133
Moët & Chandon „Dom Pérignon“	75 cl	262

WEISSWEINE

Schweiz

Riesling x Madeleine Royale Stäfa – Lüthi Weinbau	75 cl	61
Compleo Cuvée Blanc Zürich – Staatskellerei Zürich	75 cl	62
Vioignier Uetikon am See – Weingut Erich Meier	75 cl	75
Sauvignon Blanc Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach	75cl	65
Malanser Chardonnay Malans – Ueli & Jürg Liesch	75 cl	77
Petite Arvine „Les Pyramides“ Salgesch – Diego Mathier	75 cl	69
Optimo weiss Salgesch – Diego Mathier	75 cl	67
Ollon „Coteau de Verschiez“ Bernard Cavé Vins	70 cl 35 cl	63 33
Dézaley „Médinette“ Cully – Domaine Louis Bovard	75 cl	68
Merlot Bianco Rovere Mendrisio – Guido Brivio	75 cl 37.5 cl	81 43

Deutschland / Österreich / Frankreich / Italien

Riesling „W“ Mosel – Weingut Markus Molitor	75 cl	65
Grüner Veltliner Allerheiligen – Kamptal, Gobelsburg	75 cl	64
Sancerre „La Vigne Blanche“ Loire – Henri Bourgeois	75 cl 37.5 cl	71 38
Meursault „Les Grands Charrons“ Bouzereau & Fils	75 cl	112
Chardonnay Lafóa Südtirol – Schreckbichl	75 cl	79
Löwengang Südtirol – Alois Lageder	75 cl 37.5 cl	96 52
Roero Arneis Piemont – Bruno Giacosa	75 cl	73

ROSEWEINE

Oeil De Perdrix Neuchâtel Domaine E. de Montmollin	75 cl	65
	37.5 cl	33
Whispering Angel Côtes de Provence Caves d'Esclans	75 cl	76

ROTWEINE

Schweiz

Cuvée Rouge Küssnacht – Weingut Diederik	75 cl	64
Pinot Noir Barrique Küssnacht – Weingut Diederik	75 cl	73
Blauburgunder „Meilener“ Weinbau Schwarzenbach	75 cl	67
Tardif , Spätlese Pinot Noir, Uerikon – Rütihof, Familie Hasler	75 cl	73
Plural Uetikon am See – Weingut Erich Meier	75 cl	82
Fläscher Pinot Noir AOC Fläsch – Weingut Davaz	75 cl	68
Eichholz Pinot Noir 2018 Jenins – Irene Grünenfelder	150 cl	269
„3 x 3“ Assemblage Rouge Sion – Niklaus Wittwer	75 cl 150 cl	79 168
Mon Rêve Special Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder	75 cl	73
Gamaret Ollon – Bernard Cavé Vins	75 cl	75
Merlot „Runchet“ Lamone – Tamborini	75 cl	62

Frankreich

Château Gloria 2016 St. Julien – AOC	75 cl	97
Château Pichon Longueville 2015 Pauillac	75 cl	231
Château Lagrange 2016 Pomerol – AOC	75 cl	98
Santenay „Clos De Malte“ 2014 Côte de Beaune – L. Jadot	75 cl	80
Chambolle Musigny 2014/16 Côte de Nuits – J. J. Confuron	75 cl	111
Châteauneuf-Du-Pape „Clos du Mont Olivet“ 2018	75 cl 37.5 cl	87 46
Les Grès Languedoc - Château de la Négly	75 cl	72

Italien

Amarone Vajo Amaron Veneto – Serègo Alighieri	75 cl	107
Barbera d'Alba Superiore Piemont – Beppe Dosio	75 cl	65
Barolo 2014 Piemont – Michele Chiarlo, Tortoniano	75 cl 37.5 cl	94 47
Brunello Di Montalcino 2015 Toskana – Castello Banfi	75 cl	86
	2013	150 cl 179
	2015	37.5 cl 44
Le Volte Toskana – Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri	75 cl 150 cl	70 144
Tignanello 2017 Toskana – Antinori	75 cl	181
	2016	37.5 cl 95

Spanien

Marchese Di Villamarina Sardinien – Sella & Mosca	75 cl 150 cl	93 191
Les Terrasses Priorat – Alvaro Palacios	75 cl	84
Hacienda Monasterio 2016 Ribera del Duero	75 cl	94
Pesquera Reserva 2016 Ribera del Duero	75 cl	88

Österreich

Schwarz Rot 2017 Burgenland – Weingut Schwarz, Andau	75 cl	105
---	-------	-----

DESSERTWEINE

Schweiz

Grain Noble Arvine Fully – Marie-Thérèse Chappaz	37.5 cl	98
Sauternes «Les Sables d'Or»	50 cl	47

Die komplette Weinkarte steht Ihnen auch online zur Verfügung

Our complete wine list is online available. Please scan the following QR Code



Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MwSt
Prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT