

# Kleine Karte

## 25. & 26. Dezember 2024

### VORSPEISEN

#### Forellenmousse mit Sellerie 16

an Wasabicreme und Pumpernickel-Croutons

*Trout mousse with celery*

*wasabi cream and pumpernickel croutons*

#### Schwarzwurzelsuppe mit Orangen parfümiert 19

Baumnußöl und Langustine

*Black salsify soup flavoured with oranges*

*walnut oil and langoustine*

#### Züribieter Nüsslisalat 19

serviert mit gehacktem Bio-Ei vom Guldenen-Hof, Croutons,  
knusprigem Speck an sämiger French Dressing

*Regional lambs lettuce served with minced organic egg,*

*bread croutons, crispy bacon on mustard dressing*

#### Schweizer Rinds-Tatar 27 | Hauptgang *Main course* 40

mit gebeiztem Eigelb

klassische Garnituren und Toast

*Swiss beef tartare*

*with pickled egg yolk*

*classic garnish and toast*

### HAUPTSPEISEN

#### Gebackene Eglifilets 46

im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce  
und Bratkartoffeln

*Crispy perch fillets in a panko-tempura batter*

*with homemade tartar sauce and fried potatoes*

#### Unsere Hausspezialität-Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 48

an Champignon-Rahmsauce mit Rösti

auf Wunsch mit gebratenen Nierli 3

*Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“*

*Creamy mushroom sauce and roesti*

*On request with sautéed kidney stripes*

#### Hausgemachter Linsenbraten aus dem Ofen 46

auf getrüffeltem Süsskartoffelstock und Romanesco

*Homemade lentil roast on*

*truffled mashed sweet potatoes and romanesco*

#### Duett vom geschmorten Kalbsbäckchen 58 und rosa gebratenem Kalbsfilet

an Glühweinjus, Kartoffel-Mohn-Strudel und Federkohl

*Duet of braised cheek of veal and fried veal fillet*

*with mulled wine jus, potato-poppy seed-strudel and cabbage*