

Kleine Karte

Valentinstag, 14. Februar 2025

VORSPEISEN

Schwarzwurzelsuppe mit Orangen parfümiert 19

Baumnußöl und Langustine

*Black salsify soup flavoured with oranges
walnut oil and langoustine*

Zürbieter 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*

Pulled Jackfruit Burger 42

mit Winter Coleslaw Salat, Koriander und
hausgemachten Süsskartoffel Wedges

*Pulled Jackfruit Burger
with winter coleslaw salad, coriander and
homemade sweet potato wedges*

