

Speisekarte | Menu



VORSPEISE | APPETIZER

Zitronengras-Kokossuppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Tempura-Crevette ^{G/S/F/M} <i>Lemongrass coconut soup, bean sprouts, spring onions and tempura prawns</i> ^{G/S/L/S}	24.50
Gemischter Blattsalat mit Blutorange, Avocado, Cashewnüssen und Balsamico-Vinaigrette ^{G/S/N} <i>Mixed leaf salad with blood orange, avocado, cashew nuts and balsamic vinaigrette</i> ^{G/S/N}	19.50
Variation von Randen mit Meerrettich-Mousse und mariniertem Kräuter-Salat ^{L/S/N} <i>Variation of beetroot with horseradish mousse and marinated herb salad</i> ^{L/C/N}	26.50
Frische Tagliatelle mit schwarzem Trüffel ^{G/L/S} <i>Fresh Tagliatelle with black truffles</i> ^{G/L/C}	29.00 39.00
Kalbsfleisch-Ravioli mit Marsalajus, Nussbutter-Espuma und Parmesan ^{S/L/G/N} <i>Veal ravioli with marsala jus, burned butter espuma and parmesan cheese</i> ^{S/L/G/N}	29.50 42.00
Asiatisches Rindstatar mit Koriander, Frühlingszwiebeln und marinierten Gurken ^{G/L/S} <i>Asian beef tartare with coriander, spring onions and marinated cucumber</i> ^{G/L/S}	28.00 38.00
Gebackenes Tuna Sashimi mit Spitzkohl, Koriander und Wasabi-Eis ^{L/S/F/M/G} <i>Baked tuna sashimi with cabbage, coriander and wasabi ice cream</i> ^{L/S/F/M/G}	29.50

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Stachelbart Steak mit Teriyaki-Glaze, Sezchuanpfeffer-Risotto und violettem Blumenkohl ^{G/S} <i>Goatee steak with teriyaki glaze, sezchuan pepper risotto and purple cauliflower</i> ^{G/C}	41.50
Tagesfisch nach Angebot <i>Fish of the day</i>	
Tuna mit Sesam an Ingwer-Mango-Sauce, Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock ^{F/M/G/L/S} <i>Tuna with sesame seeds on ginger mango sauce, vegetables and wasabi mashed potatoes</i> ^{F/S/G/L/C}	52.00
Secreto de Iberico mit geräucherter schwarzer Polenta, Cima di Rapa, Pimentos und Jus ^{L/S/G} <i>Secreto de Iberico with smoked black polenta, cima di rapa, pimentos and jus</i> ^{L/S/G}	53.00
Mistkrazierli "Asian Style" mit Wok-Gemüse, Sesam-Pommes und Kräuter-Chili-Butter (Wartezeit min. 30min) ^{L/S/G/F/M} <i>Mixed krazierli Asian style with wok vegetables, sesame fries and herb-chili butter</i> ^{L/C/G/F/S}	42.50
Irishes Rinds Entrecôte mit Jus-Karotten, Selleriepüree und knusprigem Federkohl ^{L/C/G} <i>Irish beef entrecôte with jus carrots, celeriac puree and crispy kale</i> ^{L/C/G}	59.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S} <i>Veal cordon bleu rolled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries</i> ^{G/L/N/C}	54.00
Kalbs „Züri-Geschnetzeltes" vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelbener Rösti ^{L/C} <i>Veal "Züri-Geschnetzeltes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and rösti</i> ^{L/C}	54.00
Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen <i>We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses</i>	139.00



NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot <i>Dessert of the day</i>	9.00 16.00
Senne-Flade aus dem Züri Oberland mit Chili-Honig-Dörrfeigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N} <i>"Senne-Flade" from zürich with chili-honey-dried fig-chutney and bread with fruits ^{L/G/N}</i>	16.50
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze-Eis ^{G/L/N} <i>Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream mint ice-cream ^{G/L/N}</i>	18.00
Apfelstrudel mit gemahlene Nüssen und Vanillesauce ^{L/N/G} <i>Apple strudel with grounded nuts and vanilla sauce ^{L/N/G}</i>	17.00
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets <i>Selection of homemade ice-cream and sorbets</i>	5.00 14.00
❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Erdnuss-Glace ^L <i>Ice-cream: vanilla, sour-cream, peanut ^L</i>	
❖ Sorbets: Mango, Kokosnuss-Malibu, Limette <i>Sorbets: mango, coconut malibu, lime</i>	

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Tatar, Mistkratzerli / **aus Spanien:** Iberico
aus Irland: Entrecôte (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Fisch aus Vietnam: Black Tiger Crevetten, Tuna
(unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie / **M:** Meeresfrüchte

GC-Mitglieder unter 26 Jahren erhalten 20% Rabatt

Liebe Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal
ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es
liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und
Hingabe zu bekochen.



Meat from Switzerland: Veal, Tartar, Chicken/ **from Spain:** Iberico
from Irland: Entrecôte (May have been produced with non-hormonal performance enhancers)

Fish from Vietnam: Black Tiger Prawns, Tuna
(our fish comes from a farm or sustainable fishery)

G: Gluten / **L:** Lactose / **F:** Fish / **N:** Nuts / **C:** Celery / **S:** Seafood

Dear guests,

We kindly ask for your understanding, should it take a little bit longer.
Our kitchen is tiny, and it is very important to us to cook for you with love and devotion.
Thank you very much!