

Lunch

Unser Lunch beinhaltet einen Salat, Suppe oder Vorspeise,
eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Tagesdessert oder Käse.

Our lunch includes a starter, one of the listed main courses and the daily dessert or cheese.

Frühlingshafter Blattsalat, Radiesli, geröstete Kerne, Bärlauch-Dressing
Spring-like leaf salad, radish, roasted seeds, wild garlic dressing

16

Karottencremesuppe, Ingwer, Sesam
Carrot cream soup, ginger, sesame

16

Rindscarpaccio, Kapern, Zitrone, Parmesan, Rucola
Beef carpaccio, capers, lemon, parmesan cheese, rocket salad

28

Grillierte Schweinskoteletts, Cremolata, gebackene Kartoffeln, Spargel
Grilled pork chops, cremolata, baked potato, asparagus

49

Sautiertes Forellenfilet Müllerinnen-Art, Reis, junger Spinat, Kräuter, Beure Blanc
Sautéed trout fillet Müllerinnen style, rice, baby spinach, herbs, beure blanc

54

Linsencurry-Eintopf, Karotten, Edamame, Koriander
Lentil curry stew, carrots, edamame, coriander

38

Hausgemachte Panna Cotta, Erdbeeren
Homemade panna cotta, strawberries

16

Jumi Käse Variation mit Früchte- und Nussbrot, Feigensenf
Jumi cheese variation with fruit and nut bread, fig mustard

À la carte

Spargelcrèmesuppe, Bärlauch
Asparagus cream soup, wild garlic
18

Grilliertes Rindsentrecôte, wilder Brokkoli, Züri Fries, Café de Paris
Grilled beef Entrecôte, wild broccoli, fries Zurich style, café de Paris
56

Sautierter Schweizer Lachs, Spargel-Tomatengemüse, Salzkartoffel
Sautéed Swiss salmon, asparagus-tomato vegetable, boiled potato
42

Weissweinisotto, Spargel, sautierte Morcheln, Parmesan, Kresse
White wine risotto, asparagus, sautéed morels, parmesan cheese, cress
45

Weissweinempfehlung

Mayer am Pfarrplatz | Wien | Grüner Veltliner
10cl – 11 CHF
75cl – 72 CHF

Rotweinempfehlung

Mauro | Bodega Mauro | Tempranillo, Syrah
10cl – 14 CHF
150cl – 180 CHF

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz
Forelle: Schweiz
Lachs: Schweiz