

## 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.*

Karotten-Mango-Ingwersuppe

*Carrot, mango, ginger soup*

oder

Asiatische Fischterrinerie

*Asian fish terrine*

---

Gebratenes Zanderfilet, Safran-Beurre-Blanc, glasierte Kartoffeln, Sauerkraut

*Pan fried pikeperch, saffron "Beurre-Blanc", potato, pickled cabbage*

55

Rindsfilet Stroganoff, Butternudeln

*Beef filet stroganoff, butter noodles*

55

Fregola Sarda, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Rucola

*Fregola Sarda, dried tomato, mozzarella, rocket salad*

45

---

### Dessert

Bananen-Schoko Tarte

*Banana chocolate tarte*

---

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

*Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard*

## À la carte

Kaltgeräucherter Lachs mit Zitronenfrischkäse und Pumpernickel  
*Cold smoked salmon with lemon-freshcheese and "Pumpernickel"*

18

---

Grilliertes Rindsentrecôte, wilder Brokkoli, Pommes Allumettes, Café de Paris  
*Grilled beef Entrecôte, wild broccoli, Pommes Allumettes, Café de Paris*

58

---

Ganze Seezunge in Butter gebraten, junger Spinat  
*Whole roasted sole, baby spinach*

69

---

Waldpilz Risotto, Madeira, Camembert  
*Wild mushroom risotto, Madeira, camembert*

39

---

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln und Butterrösti  
*Sautéed veal liver, braised onions, "Rösti"*

49

---

Hausgemachte Kalbfleisch Ravioli, Glace de Viande, Spinat, Salbei  
*Homemade veal ravioli, glace de viande, spinach, sage*

43

---

Weissweinempfehlung

Solaris Chorb Rheinau | Zürich | Solaris  
10cl – 10 CHF  
75cl – 72 CHF

Rotweinempfehlung

Compleo Cuvée Noir | Zürich | Pinot Noir, Gamaret, Cornalin  
10cl – 9 CHF  
75cl – 63 CHF

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Lachs/Heilbutt: Norwegen  
Crevetten: Vietnam  
Seezunge: Niederlande