



TAVOLATA

SCHWEINEBAUCH	17.00
Weisskabis Perlwiebel	
WARME ZIEGE	16.00
Rucola Baumnuss Orange	
KALBSTATAR	16.00
Parmesan Limette Rucola	
LACHSFORELLEN CEVICHE	14.00
Rote Zwiebel Koriander	
JAKOBSMUSCHEL	18.00
Grüner Apfel Röstzwiebel	
ZÜRI-EI	16.00
Blattspinat Kartoffelschaum Trüffel	

SUPPEN

KRÄUTERSUPPE	15.00
Gartenkresse	
GAZPACHO	16.00
Peperoni Basilikum	
TAGESSUPPE	12.00

SALATE | VORSPEISEN

SALAT BUNT	14.00
Blattsalat Karotte Gurke Cherrytomate	
SALAT FRUCHTIG	16.00
Panzanella Melone Gurke Cherrytomate Burrata	
SALAT HERB	17.00
Rucola Pecorino Taggiasca Oliven Pinienkerne Kräuter-Speck	
IBERICO SCHINKEN	25.00
Pflirsich Basilikum Burrata	
FENCHEL CARPACCIO	21.00
Grüne Sauce Radiesli Kräutersalat	
RINDSTATAR MIT MÜHLEBROT	28.00
Mit Markknochen + 5.00	
Mit Züri-Frites + 6.00	

FLATBREAD

Natürlich fermentiertes Urdinkel-Sauerteig Flatbread.

Gemeinsam mit Kim Wagner, Bäckerei Buchmann, haben wir einen eigenen Teig für die Flatbreads entwickelt. Der Teig, welcher auf Sauerteig basiert, wird 14-18h Stunden fermentiert, mit einem geringen Anteil Hefe. Der Weizenanteil ist aus im Kanton Zürich gewachsenen Getreide und wurde in der Müllerei in Oberembrach vermahlen. Der Urdinkel kommt aus der Schweiz und wurde in Birmensdorf in der Lindtmühle verarbeitet.

LOUISIANA FLATBREAD	34.00
Roastbeef Crevetten Speck Meerfenchel Cajun Sauce	
GRIECHISCHES FLATBREAD	32.00
Lammhack Feta Granatapfel Minze Tzatziki	
NORDISCHES FLATBREAD	27.00
Rauchforelle Sauerrahm Apfel Kapern Dill	
LIBANESISCHES FLATBREAD	24.00
Tomaten-Hummus Peperoni Tomate Gurke Petersilie	
MEDITERRANES FLATBREAD	24.00
Artischocke Spinat rote Zwiebel Joghurt Zitrone	

VEGI

TOMATENPOLENTA	28.00
Gemüsegarten (Vegan möglich)	
SAFRAN-RISOTTO	31.00
Erbsen Bohnen grüner Spargel (Vegan möglich)	
WOCHEN-VEGI	24.00
Fragen Sie nach unserem Vegi der Woche	

PASTA

TAGLIATELLE AMORE	VS 24.00 HG 31.00
Rindsbolognese Trüffel	
TAGLIATELLE DI MANZO	VS 27.00 HG 35.00
Rindsfilet Knoblauch Kräuter Peperoncini	
SPAGHETTI VONGOLE	VS 25.00 HG 29.00
Tomate Knoblauch	
ENTENTORTELLONI	VS 24.00 HG 30.00
Parmesan Jus	
ZITRONEN-RICOTTATORTELLONI	VS 22.00 HG 29.00
Cherrytomate Rucola	

FLEISCH

KALBSWIENERSCHNITZEL	51.00
Gurkensalat Preiselbeeren	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. ESTANZIA ARGENTINA	48.00
Am Stück niedergegart BBQ Sauce Sauce Béarnaise Züri-Frites saisonales Gemüse	
LAMMRACK	47.00
Gartenkresse-Risotto Gemüse-Allerlei	
ENTENBRUST	59.00
Karotten-Blutorangencrème Mini-Karotten Fenchel Venere-Risotto	
RINDSTATAR MIT MÜHLEBROT	58.00
Mit Markknochen + 5.00	
Mit Züri-Frites + 6.00	

FISCH

ZANDER	58.00
Zweierlei Blumenkohl Meerfenchel	
CREVETTENPFANNE	41.00
Risotto Chili Knoblauch Cipolotti Cherrytomaten	
FJORD-LACHSFORELLE	41.00
Erbsen-Risotto wilder Broccoli Basilikum	

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz | Ungarn | Frankreich
Lamm: Neuseeland
Zander: Russland | Zucht (Binnenfischerei)
Vongole: Italien
Crevetten: Vietnam (Bio)
Lachsforelle: Norwegen | Zucht

FÜR INFORMATIONEN BETREFFEND ALLERGENEN
 VERLANGEN SIE BITTE UNSERE DEKLARATIONSKARTE

SEEFELDSTRASSE 223 | CH - 8008 ZÜRICH
 044 388 68 40 | CHE-499.323.098
 ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 7,7% MWST.