



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	

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 Cajun Sauce	
FRIENDS FLATBREAD.....	32.00
Rindshackfleisch Blumenkohl Joghurt Tahina	
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	

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 23.00 HG 29.00
Tomate Knoblauch	
ENTENTORTELLONI.....	VS 24.00 HG 30.00
Parmesan Jus	
ZITRONEN-RICOTTORTELLONI.....	VS 22.00 HG 29.00
Cherrytomate Rucola	

SUPPEN

KRÄUTERSUPPE.....	15.00
Gartenkresse	
GAZPACHO.....	16.00
Peperoni Basilikum	
TAGESSUPPE.....	12.00

FLEISCH

KALBSWIENERSCHNITZEL.....	31.00
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.....	39.00
Karotten-Blutorangencrème Mini-Karotten Fenchel Venere-Risotto	
RINDSTATAR MIT MÜHLEBROT.....	38.00
Mit Markknochen + 5.00 Mit Züri-Frites + 6.00	

SALATE | VORSPEISEN

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

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	

FISCH

ZANDER.....	38.00
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.