

Vorspeisen

Tagessuppe bitte fragen Sie unsere Gastgeber	9.50
Curry - Mangocrèmesuppe* Frucht- oder Poulet Ananasspiess	10.00/13.00
Kraftbrühe vom Zimmerberger Rind Gemüsestreifen und Steinpilznocken	12.00
Bunter Blattsalat* Zwetschgen - Sherrydressing konfierter Kürbis	14.00
Warmer Ziegenkäse Nüsslisalat mit Balsamicodressing Pumpernikel und Tomatenwürfel	16.00
Crevettenspiess Orangen - Chinakohlsalat Wasabi- und Peperonimayonaise	18.00
Gebratenes Doradenfilet Spaghetti mit Knoblauch Peperoncini und Peterli	23.00
Tatar vom Rind klassisch zubereitet mit Toast mild, medium oder scharf	23.00

*vegetarische Speisen

Hauptgänge

	☾	☉
Rindsfilet Bohnen mit Limmattaler Landrauchschinken Bratkartoffeln und Rotweinjus		52.00
Kalbsgeschnetzeltes vom Zimmerberg Zürcher Art Rösti	36.00	44.00
Tatar vom Rind klassisch zubereitet mit Toast mild, medium oder scharf		33.00
Crevetten, Bärenkrebs und Scampi Pesto Papardelle Zucchetti Relish, Basilikum	29.00	39.00
Kalbsfilet Stroganoff dreierlei Reis		45.00
Gebratener Wolfsbarsch getrübete Tagliolini junges Gemüse	32.00	42.00
Dorsch in Pistazienkruste Tomatenrisotto Konfierte Cherrytomaten	31.00	40.00
Zucchetti - Auberginenpiccata* Gemüse Couscous spanische Sauce		28.00
Kürbisravioli* Waldpilzrahmsauce frittierter Rucola		25.00

* vegetarische Speisen

Rind-, Kalbfleisch und Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz. Wir verwenden nur nachhaltigen MSC-zertifizierten Fisch.

Desserts

Grand Cru Schokoladenküchlein 13.00
Zitronen - Limetten Sorbet

Läckerliparfait 12.00
warme Zwetschgen

Trio vom Schokoladenmousse 14.00
Rio Huimbi, Maracaibo und Edelweiss

Marroniglacé 11.00
Kürbiskompott

Glacé pro Kugel

Rahmglacé 4.20
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella
Sauerrahm, Banane, Kokosnuss, Walnuss, Pistazie, Mokka, Marroni

Sorbet 4.20
Zitrone - Limette, Himbeer, Mango, Blutorangen

Portion Rahm 1.60

Zum Dessert dazu

Latte Macchiato mit Caramel-, Haselnuss- oder Vanille - Flavour 5.30