

Vorspeisen

Tagessuppe	7.50
bitte fragen Sie unsere Gastgeber	
Rucolacrèmesuppe *	14.00
Crostini mit Oliventapenade	
Kraftbrühe vom Zimmerberger Rind	15.00
Siedfleischwürfel und Gemüsestreifen	
Bunter Blattsalat *	14.00
Thymian - Honig dressing Auberginen Frischkäseröllchen	
Gebratene Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess	19.00
schwarzer Venerereis und Safranschaum	

Hauptgänge

	☾	○
Seeteufelsaltimbocca	34.00	44.00
Sellerie - Kartoffelpüree junges Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes vom Zimmerberg Zürcher Art	36.00	44.00
Rösti		
Gebratene Crevetten mit Chorizo	29.00	39.00
grüner Spargelrisotto		
Mediterrane Spaghetti *		25.00
Zucchetti, Tomaten und Feta Olivenöl		
Tatar vom Rind	23.00	33.00
klassisch zubereitet mit Toast mild, medium oder scharf		
Caesar - Salat		14.00
Lattichsalat, Croûtons und Parmesandressing		
mit gebratenen Pouletstreifen		
mit sautierten Wildfang - Crevetten		
Apérovariation	pro Person	16.00
Antipastigemüse, Limmattaler Landrauchschinken, Winzerkäse, Sbrinz, Melone und Grissini		
Ciabatta		9.50
mit Rauchlachs, Limmattaler Landrauchschinken, Antipasti Gemüse, Üetliberger Salami oder Bergkäse		

*vegetarische Speisen

Chorizo, Poulet-, Schweine-, Rind- und Kalbfleisch beziehen wir aus der Schweiz.

Finger Food

Vegetarische Mini - Frühlingsrollen

Gemüse in gerollten Teigblättern gebacken

Cream Cheese Poppers

Jalapeños Pfefferhälften gefüllt mit Crèmekäse

Pouletfilets

mit Kokospanade

Pouletspiessli mit Ananas

an Soja - Honigmarinade

Crevetten

im knusprigen Wonton - Teigblatt

Shaomai

mit Crevetten

3 Finger Food Häppchen	5.00
6 Finger Food Häppchen	9.00
9 Finger Food Häppchen	13.00

Desserts

Grand Cru Schokoladenküchlein 13.00

Zitronen - Limetten Sorbet

Erdbeer - Rhabarbermousse 13.00

Strudelteig Türmchen

Baileys Parfait 14.00

Aprikosen - Chilikompost

Waldbeergratin 12.00

Sorbet & Glacé

Die Klassischen 4.20

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella

Die Trendigen

Sauerrahm, Zitrone - Limette, Himbeer, Mango

Portion Rahm 1.60