



Zürich, 10.04.2024

Kalt/Lauwarm

**Mit Honig überbackener Ziegenkäse
Randen, Äpfel, Nüsslisalat, Salbeivinaigrette**

19.50

Tuna Tataki

Edamole, Wakamesalat, Maniok

22.50

Rindstatar

Forellenkaviar, Kartoffel-Ei-Crème, Zwiebeln

24.50

Sauerteigbrot

gesalzene Butter

4.50

April Special

Fritto Misto

Tartaresauce

23.50

Warm

**Safran-Couscous mit geschmolzenen
Datterini-Tomaten**

Onion Rings, Kräuter-Sojajoghurt

19.50

Pappardelle

Bärlauchpesto, Kräuterseitling, Belper Knolle

22.50

Frittierte Crevetten-Sushi-Rolle

Avocado, Miso, Wasabimayo

21.50

Steaksandwich

Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons,
Kopfsalat

26.50

Fried Buttermilk Chicken Sandwich

Aioli, Gochujang, Brioche Bun

19.50

Triple Cooked Chips

Trüffel, Parmesan

11.50

Triple Cooked Chips

8.50

Dessert

Churros

Weisse Schokoladensauce

10.50

Yuzu Sorbet

8.50

Alle preise inkl. 8.1% MwSt.
Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, geben wir gerne Auskunft.



Zurich, 10.04.2024

Cold

Honey scalloped goat cheese

Beetroot, apple, lamb's lettuce,
sage vinaigrette

19.50

Tuna Tataki

Edamole, wakame salad, manioc

22.50

Beef Tatar

Trout caviar, potato egg mousse, onions

24.50

Sourdough Bread

Salted butter

4.50

April Special

Fritto Misto

Tartar sauce

23.50

Warm

Saffron couscous with melted Datterini tomatoes

Onion rings, herb soy yogurt

19.50

Papardelle

Bear's garlic pesto, king oyster mushrooms,
„Belper Knolle“

22.50

Fried shrimp sushi roll

Avocado, miso, wasabi mayonnaise

21.50

Steak sandwich

Herb butter, onions, champignons, lettuce

26.50

Fried buttermilk chicken

Aioli, Gochujang, brioche bun

19.50

Triple Cooked Chips

Truffle, parmesan

11.50

Triple Cooked Chips

8.50

Dessert

Churros

White chocolate sauce

10.50

Yuzu Sorbet

8.50