

# SPEISEKARTE

## VORSPEISE

Hummurbisque mit gebratener Riesenkrebete.....	18
Beluga Linsensalat mit pochiertem Ei und Trüffelschaum.....	16
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Raudenchips.....	15
Avocado Vinaigrette.....	18/26
Hautgeschuitenes Tartare de Boeuf mit Toast und Butter.....	22/34
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare und Salatgarntur.....	26
Caesar Salad.....	26
mit Pouletbruststreifen, gebratenem Speck und Parmesandressing	
Tuna-Avocado-Tatar mit Basilikumstreifen.....	21/34
Salade nicoise „vis-à-vis“ mit kurzgebratenen Thunfischmedaillons.....	21/34
Saisonaler Salat mit Avocado und Hüttenkäse	
mit Grillgemüse.....	25
mit Pouletbrust.....	29
mit Riesenkrebete.....	32

## HAUSGEMACHTE PASTA

Kalbsfleisch-Ravioli.....	23/34
mit Salbeibutter und Wurzelspinat	
Steinpilzravioli.....	23/34
mit Kürbischutney und cima di rapa	
Sepia Tagliatelle.....	23/34
mit Felsenkammer und Krustentierelote	
Penne mit Rindsfleischwürfel au Pommeury-Sauce.....	34
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino.....	22

## SANDWICH & BURGER

Club Sandwich.....	28
Toast, Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten und Pommes frites	
Roastbeef Sandwich mit Avocado.....	26
dazu Trüffel-Mayonnaise und Pommes frites	
Pulled Pork Burger.....	29
mit rauchiger BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Coleslaw und Pommes Frites	
Hamburger „vis-à-vis“ (180g Rindfleisch).....	32
mit Speck, Raclettekäse und Pommes frites	

## SPECIAL CUTS

	150g	200g	300g
Rindsfilet.....	41	49	68
Rossini (Entenleber).....	+10		
Surf & Turf (Felsenkammer).....	+15		
Tagliata vom Rindsentrecôte.....	37	44	56
mit frischem Rucola			
Kalbskührücken in der Pfanne (250g).....			49
mit Café de Paris			
Roastbeef vom Wagen à discrétion (ab 18:00).....			39
mit Pommes frites und Grillgemüse			

Zu jedem Fleischgericht servieren wir eine Beilage nach Wahl.  
Jede weitere Beilage wird zu CHF 6.- verrechnet.

### Beilagen:

Safraurisotto, Pommes frites, hausgemachte Pasta  
Spätzle, gemischter Salat, Grillgemüse, Blattspinat

### Saucen:

Chimichurri, Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Pommeury Sauce

## FISCH & FLEISCH

Moules et Frites.....	19/29
in Weisswein-Kräutersud	
Seezunge.....	49
mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Nussbutter	
Zürcher Geschuetzeltes mit knuspriger Butterrösti.....	45
Wienerschuitzel paniertes Kalbsschuitzel.....	45
dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeersauce	
Hausgemachte Zürcher Bratwurst.....	26
mit Zwiebelsauce oder Dijon Senf dazu ein kleiner Blattsalat und Pommes frites	

## DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eiscreme.....	10
Tarte au citron.....	10
Verucelle mit Meringue und eingelegten Kirschen.....	10



vis-à-vis

Rind: Schweiz/Paraguay/Australien  
Kalb: Schweiz  
Geflügel: Schweiz/Ungarn  
Schwein: Schweiz/Deutschland  
Preise in CHF inkl. MwSt. 11/2017

# GETRÄNKE

## CHAMPAGNER

		10cl	75cl
Chaupagne	Bollinger Brut	16	98
Chaupagne	Bollinger Rosé	18	115
Chaupagne	Laurent-Perrier Brut		105
Chaupagne	Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut		120
Chaupagne	2004 Dom Perignon		230
Veneto	Prosecco Superiore, Bisol Crede Brut	10	62

## WEISSWEIN

		10cl	75cl
Veneto	2016 Trebbiano di Lugana, Tommasi	8.5	56
Loire	2016 Saucerre, Sauvignon Blanc, Jean-Max Roger	9.5	65
Kauptal	2016 Grüner Veltliner, Bündlmaier	9.5	65
Rheingau	2016 Kiedrich Riesling, Robert Weil	10	68
Zürich	2015 Truttiker Pinot Blanc barrique, Fam. Zahner	10	68

## ROSÉWEIN

		10cl	75cl
Provence	2016 Domaines Ott/Château de Selle	11	77

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

		10cl	75cl
Priorat	2013 Mas Bugi D.O.Q. Colección privada Caudriau	9.5	65

## ROTWEIN

		10cl	75cl
Burgenland	2015 Zweigelt, biologisch, Weingut Heinrich	9	58
Alestejo	2013 Cortes de Ciuna Aragonez, syrah, Touriga nacional, Petit Verdot	9.5	65
Toscana	2014 La Massa Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet	11	75
Graubünden	2016 Malanser Pinot Noir, Georg Frouin	12	85

## ERFRISCHEND

		30cl	50cl
Hausgemachter Eistee		6	8

## BIER

		30cl	50cl
Hinger Klosterbräu		6.5	40cl 9
Heineken		5.5	9
Pauache		5.5	9
Erdinger Weissbier	Flasche		9.5
Goldkistenbräu	Flasche 33cl		8

## SAISONBIER

		33cl
Birra Moretti La Rossa 7.2%	Flasche 33cl	8

## APÉRITIF

Aperol Spritz	14
Hugo	14
Lillet Vire	14
Lillet vis-à-vis Lillet Rosé, CLOUDS Giu, Limette, Mediterranean Tonic, Rosmarin	17
Caupari Orange/Soda	14/9
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	9
Cynar	9

## WINTER SPEZIAL

Hot Apple Jack	16
Jack Daniels No.7, Apfelsaft, Honig, Zitrusöl, Orangebitter	

## COCKTAILS

Bellini Laurent-Perrier Brut, Pfirsich Likör, Pfirsich	18
French 75 Laurent-Perrier Brut, Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup	18
Braubel Tanqueray, Chambord, Limettensaft, Zuckersirup	18
Negroni Caupari, Vermouth Rosso, Beeferer Gin	17
Martini in CLOUDS CLOUDS Giu, Dry Vermouth, Ingwer Likör, Dry Orange Curacao	17

## SOFTGETRÄNKE

		33cl	75cl
Henniez grün		5.5	9
Henniez blau		5.5	9
Coca-Cola/Coca-Cola Zero		5.5	
Fever Tree Tonic Water	20cl	5.5	
Fever Tree Lemon Tonic	20cl	5.5	
Fever Tree Ginger Ale	20cl	5.5	
Red Bull	25cl	6	
Saußbitter/Crodino	10cl	5.5	

