

GETRÄNKE

CHAMPAGNER

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

WEISSWEIN

		10cl	75cl
Veneto	Trebbiano di Lugana, Tommasi	8.5	56
Mendoza	Tayquente Torrontés, Huarpe Wines	9	62
Loire	Sauvignon Blanc, Jean-Max Roger	9.5	65
Zürich	Truttiker Pinot Blanc barrique, Fam. Zahner	10	68
Southeast	Estate, Chardonnay barrica	10	68

ROSÉWEIN

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

ROTWEIN

		10cl	75cl
Mendoza	Tayquente Malbec, Huarpe Wines	9	62
Alestejo	Cortes de Cima	9.5	65
	Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot		
Zürich	Truttiker Pinot Noir, Stiefelhalde, Familie Zahner	10	68
Toskana	La Massa	11	75
	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouquet		

ERFRISCHEND

		30cl	50cl
	Hausgemachter Eistee	6	8

BIER

		30cl	40cl	50cl
Hinger Klosterbräu		6.5	9	
Heineken		5.5	9	
Birra Moretti		5.5	9	
Erdinger Weissbier	Flasche			9.5

SAISONBIER

		33cl
Birra Moretti Doppio Malto 7%	Flasche	8

APÉRITIF

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

COCKTAILS

Bellini Laurent-Perrier Brut, Pfirsich Likör, Pfirsich		18
Perfekt Manhattan Nolly Prat, Antica Formula, Canadian Club		16
Negroni Campari, Tanqueray Gin, Antica Formula		16
Old Fashioned Jack Daniels, Angostura Bitter, Zucker, Soda		16
Gin Fizz Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		16

FRÜHJAHRES SPEZIAL

		30cl	50cl
Hausgemachte Calamansi-Liquor Limonade		6	8

SOFTGETRÄNKE

		33cl	75cl
Henkiez grün		5.5	9
Henkiez 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	
Sauvignon/Crodino	10cl	5.5	



SPEISEKARTE

VORSPEISE

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Ricotta Praliné.....	16
Bunter Spargelsalat au Schnittlauch Vinaigrette..... mit Radieschen und Paucetta Chips	16
Kopfsalatherzen au Himbeer-Kräuter Dressing,..... mariniertem Feta Käse und Granatapfel	18
Avocado Vinaigrette.....	18/26
Handgeschnittenes Tartare de Boeuf mit Toast und Butter.....	22/34
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare und Salatgaratur.....	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 Riesenkrebette.....	32

HAUSGEMACHTE PASTA

Kalbfleisch-Ravioli..... an Salzbutter und Wurzelspinat	24/36
Zitronen-Büffelricotta Ravioli..... an Thymianbutter auf Tomaten und Frühlingslauch	23/34
Lachsravioli..... an Safran Zabaione und sautiertem wildem Spargel	23/34
Penne mit Rindsteifwürfel an Pommeury-Sauce.....	34
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino.....	22

SANDWICH & BURGER

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

SPECIAL CUTS

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

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

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eiscreme.....	10
Tarte au citron.....	10
Tarte fine aux pommes mit Vanille Eiscreme.....	10

Rind: Schweiz/Paraguay/Australien*
Kalb: Schweiz
Geflügel: Schweiz/Ungarn
Schwein: Schweiz/Deutschland
Preise in CHF inkl. MwSt. 03/2018
*= kann mit nichtthermischen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein