

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
Baden	Grauburgunder, Jürgen von der Mark	8.5	56
Sardinien	Tino, Vermentino di Sardegna, Mora & Meuro	9	58
Loire	Sauvignon Blanc, Jean-Max Roger	9.5	65
Waadt	Yvorne Trechene, Commune d'Yvorne	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. Colección privada Caudriau	9.5	65

ROTWEIN

		10cl	75cl
Mendoza	Tayuenta Malbec, Huarpe Wines	9	62
Alestejo	Cortes de Cima Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot	9.5	65
Zürich	Truttiker Pinot Noir, Stiefelhalde, Familie Zahner	10	68
Piemont	Lasarin, Nebbiolo Langhe, Marcarini	10	68

ERFRISCHEND

		30cl	50cl
	Hausgemachter Eistee	6	8

BIER

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

SAISONBIER

		33cl
Chopfab-Draft 4.7%	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 Noilly 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

SOMMER SPECIAL

		30cl	50cl
Hausgemachte Calamansi-Liquor Limonade		6	8

SOFTGETRÄNKE

		33cl	75cl
Henuiez grün		5.5	9
Henuiez 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	
Santitas/Crodino	10cl	5.5	



SPEISEKARTE

VORSPEISE

Gazpacho Andaluz mit San Daniele Croquette.....	12
Burratina auf buntem Cherrytomaten Salat und hausgemachtem Basilikumpesto.....	16/24
Kopfsalatherzen an Zitronen Vinaigrette mit frischen Erdbeeren und gerösteten Kernen.....	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.....	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 Riesenkrevetten.....	32

HAUSGEMACHTE PASTA

Kalbfleisch-Ravioli an Salzeibutter und Blattspinat.....	24/36
Eierschwämmli Ravioli mit karamellisierten Cashewkernen und glasierten Zuckerschoten.....	23/34
Casarecce an Tomatensugo mit mediterranem Gemüse und Büffelmozzarella.....	19/29
Penne mit Rindsteiletwürfel an Pommes-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 
uis-à-vis

SPECIAL CUTS

	150g	200g	300g
Rindsteilet.....	41	49	68
Rossini (Entenleber).....	+10		
Surf & Turf (Felsenhuumer).....	+15		
Tagliata vom Rindsentrecôte mit frischem Rucola.....	37	44	56
Kalbskotelett an Salzeibutter (300g).....	55		
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, Pommes Sauce

FISCH & FLEISCH

Sepia Tagliatelle mit Baby Tintenfisch im Kräuter-Weisswein Sud.....	19/29
Seezunge mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Nussbutter.....	49
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti.....	45
Wienerschitzel paniertes Kalbsschnitzel dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeersauce.....	45
Hausgemachte Zürcher Bratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijon Senf dazu ein kleiner Blattsalat und Pommes frites.....	26

DESSERT

Warner Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eiscreme.....	10
Tarte au citron.....	10
FrISChe Erdbeeren mit Vanille Eiscreme.....	12

Preise in CHF inkl. MwSt. 05/2018
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie
sich bitte an unsere Service Mitarbeiter.