

# GETRÄNKE

## CHAMPAGNER

		10cl	75cl
Champagne	Bollinger Brut	17	105
Champagne	Bollinger Rosé		120
Champagne	Laurent-Perrier Brut		105
Champagne	Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut		120
Champagne	Dom Perignon, 2004		230
Veneto	Prosecco Superiore, Bisol Crede Brut	11	69

## WEISSWEIN

		10cl	75cl
Südtirol	Weissburgunder, Klosterkellerei Muri-Gries	9	58
Steiermark	Sauvignon Blanc, Weingut Neumeister	9.5	65
Rias Baixas	Albariño, Pazo Senorans	9.5	65
Burgund	Chablis AC, Champ Royaux, William Fevre	10	70
Waadt	Yvorne Trecheue, Commune d'Yvorne	10	68

## ROSÉWEIN

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

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

		10cl	75cl	150cl
Priorat	Mas Bugi D.O.Q.	10	69	135
	Colección privada Caudriau			

## ROTWEIN

		10cl	75cl
Venetien	Valpolicella classico superiore, Tenute Vitecoltori	9	62
	Corvina veronese, Rondinella, Molinara		
Rhône	Crozes-Hermitage, Syrah, J.L. Chave Sélection	10	68
Kalifornien	Cabernet Sauvignon, Cannonball Wine Company	10	68
Tessin	Sau Carlo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Delea	11	75

## ERFRISCHEND

		30cl	50cl
	Hausgemachter Eistee	6	8

## BIER

		30cl	40cl	50cl
Hinger Klosterbräu		6.5	9	
Birra Moretti		6.5		9
Panaché		6.5		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, Rosmarin		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

## WINTER SPECIAL

Heisser Apfel mit Mandel und Zimt		6
mit Amaretto		12

## SOFTGETRÄNKE

		10cl	20cl	33cl	75cl
Henuiez grün				5.8	9.5
Henuiez blau				5.8	9.5
Coca-Cola/Coca-Cola Zero				5.8	
Rauseier Apfelschorle				5.8	
Rhabarbersaftschorle				6	
Fever Tree Tonic Water			5.8		
Fever Tree Lemon Tonic			5.8		
Fever Tree Ginger Ale			5.8		
Saubitter/Crodino			5.8		



# SPEISEKARTE

## VORSPEISE

<i>Hummerbisque</i> mit Cognac und Krustentierpraline	18
<i>Lauwarmer Belugalinensalat</i> mit pochiertem Ei und frischem Périgord Trüffel	18
<i>Nüsslisalat au Grauatapfel-Vinaigrette</i> mit Ei und San Daniele Chip	16
<i>Avocado Vinaigrette</i>	18/26
<i>Hautgeschnittenes Rindstatar</i> mit Toast und Butter	22/34
<i>Roastbeef-Teller</i> mit Sauce Tartare und Salatgarantur	16/26
<i>Tuna Avocado Tatar</i>	21/34
<i>Salade niçoise „vis-à-vis“</i> mit kurzgebratenen Thunfischmedaillons	21/34

## HAUSGEMACHTE PASTA

<i>Kalbfleisch-Ravioli</i> an Salzbutter und Blattspinat	24/36
<i>Ravioli vom Hokkaido Kürbis</i> an Orangen-Chilibutter	23/34
<i>Pappardelle</i> mit Datterini Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Burrata	31
<i>Penne</i> mit Rindsfleischwürfel an Pommeury-Seufsauce	34
<i>Spaghetti</i> an hausgemachtem Basilikum-Koriander Pesto und gerösteten Pistazien	29

## KLASSIKER & BURGER

<i>Club Sandwich</i> Toast, Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten und Pommes frites	28
<i>Roastbeef Sandwich</i> mit Avocado dazu Trüffel-Mayonnaise und Pommes frites	26
<i>Pulled Pork Burger</i> mit rauchiger BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Coleslaw und Pommes Frites	29
<i>Hamburger „vis-à-vis“</i> (180g Rindfleisch) mit Speck, Raclettekäse und Pommes frites	32
<i>Caesar Salad</i> mit Pouletbruststreifen, gebratenem Speck und Parmesandressing	26
<i>Saisonaler Salat</i> mit Avocado und Hüttenkäse mit Grillgemüse	25
mit Pouletbrust	29
mit Eglükusperli	29

## SPECIAL CUTS

	150g	200g	300g
<i>Rindsfilet</i>	41	49	68
Rossini (Entenleber)	+10		
Surf & Turf (Felsenhummer)	+15		
<i>Tagliata vom Rindsentrecôte</i> mit frischem Rucola	37	44	56
<i>Pata Negra Secreto "Bellota"</i> mit gebratenen Waldpilzen	35	43	55
<i>Roastbeef vom Wagen à discrétion</i> (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:

Safran Risotto, Pommes frites, hausgemachte Pasta,  
Spätzle, gemischter Salat, Grillgemüse, Blattspinat

### Saucen:

Chimichurri, Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Pommeury-Seufsauce

## FISCH & FLEISCH

<i>Riesenkrebette</i> mit Safran Tagliatelle und Krustentiervelouté	36
<i>Ganze Seezunge vom Grill</i> mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Nussbutter	55
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> mit knuspriger Butterrösti	45
<i>Wienerschnitzel</i> paniertes Kalbsschnitzel dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeersauce	45
<i>Hausgemachte Zürcher Bratwurst</i> mit Zwiebelsauce oder Dijon Sauf dazu ein kleiner Blattsalat und Pommes frites	26

## DESSERT

<i>Warmer Schokoladenkuchen</i> mit Sauerrahm-Eiscreme	12
<i>Tarte au citron</i>	12
<i>Vanille Tartellette</i> und Lebkuchen-Eiscreme	12