

GETRÄNKE

CHAMPAGNER

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

WEISSWEIN

		10cl	75cl
Südtirol	Mosel Riesling SL, Schloss Lieser	9	59
Kaupanien	Core Bianco, Monteveterano Sibia Iuparato	9.5	65
Steiermark	Sauvignon Blanc, Weingut Neumeister	10	68
Waadt	Yvorne Trechene, Commune d'Yvorne	10	68
Kalifornien	Chardonnay, Cannonball Wine Company	11	72

ROSÉWEIN

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

ROTWEIN

		10cl	75cl
Aleutjejo	Cortes de Ciua, Vinho Regional Aleutjeano	9.5	65
	Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot		
Kaupanien	Core di Monteveterano, Sibia Iuparato, Aglianico	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
Hünger Klosterbräu		6.5	9	
Birra Moretti		6.5		9
Pauaché		6.5		9
Erdinger Weissbier	Flasche			9.5

Saisonbier

		33cl
Doppellen, Citra Double Wit, 6.5%	Flasche	8

APÉRITIF

Aperol Spritz	14
Hugo	14
Lillet Vire	14
Caupari Orange/Soda	14/9
Martini Bianco/Rosso	9
Cynar	9

COCKTAILS

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

FRÜHJAHR'S SPECIAL

	30cl	50cl
Hausgemachte Rhabarber-Apfel Limonade	6	8

SOFTGETRÄNKE

	10cl	20cl	33cl	75cl
Heuiez grün			5.8	9.5
Heuiez 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		
Sau bitter/Crodino		5.8		



SPEISEKARTE

VORSPESI

Bunter Spargelsalat an Honig-Senf dressing und Bündner Rohschinken	18
Kopfsalatherzen an Himbeervinaigrette mit mariniertem Fetakäse und Bärlauchcroûtons	18
Avocado Vinaigrette	18/26
Hautgeschnittenes Rindstatar mit Toast und Butter	22/34
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare und Salatgarneitur	16/26
Vitello Tonnato	22/34
Tuna Avocado Tatar	23/36
Salade niçoise „vis-à-vis“ mit kurzgebratenen Thunfischmedaillons	21/34

HAUSGEMACHTE PASTA

Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter und Blattspinat	24/36
Spargel-Ricottaravioli an Zitronen-Joghurthollandaise	23/34
Pappardelle mit Datterini Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Burrata	31
Penne mit Rindfiletwürfel an Pommes-Bechamel	34
Spaghetti an hausgemachtem Basilikum-Koriander Pesto und gerösteten Pistazien	29

KLASSIKER & 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, Coteslaw und Pommes Frites	29
Hamburger „vis-à-vis“ (180g Rindfleisch) mit Speck, Raclettekäse und Pommes frites	32
Caesar Salad mit Pouletbruststreifen, gebratenem Speck und Parmesandressing	26
Saisonaler Salat mit Avocado und Hüttenkäse mit Grillgemüse	25
mit Pouletbrust	29
mit Eglükusperli	29

SPECIAL CUTS

	180g	250g
Rindfilet	46	58
Rossini (Enteuleber)	+10	
Surf & Turf (Felsenkammer)	+15	
Tagliata vom Rindsentrecôte mit frischem Rucola	39	49
Pata Negra Secreto "Bellota" mit gebratenen Waldpilzen	39	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:

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

Saucen:

Chimichurri, Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Pommes-Bechamel

FISCH & FLEISCH

Gebratenes Zanderfilet an Frühlingslauch-Tomatenpesto auf Spargelrisotto	39
Ganze Seezunge vom Grill mit Salekartoffeln, Blattspinat und Nussbutter	55
Zürcher Geschuetzeltes mit knuspriger Butterrösti	45
Wienerschützel paniertes Kalbsschnitzel dazu Schüttlauchkartoffeln und Preiselbeersauce	45
Hausgemachte Zürcher Bratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijon Senf dazu ein kleiner Blattsalat und Pommes frites	26

DESSERT

Warmer Schokoladekuchen mit Sauerrahm-Eiscreme	12
Tarte au citron	12
Erdbeer-Waldbeer Gratin und Vanille Eiscreme	12



vis-à-vis

Preise in CHF inkl. MwSt. 03/2019
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie
sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.