

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	Mosel Riesling SL, Schloss Lieser	9	59
Venezien	Lugana DOC Foursuavis, Le Fornaci, Tommasi	8	54
Steiermark	Sauvignon Blanc, Weingut Neuweister	10	68
Waadt	Yvorne Trechene, Commune d'Yvorne	10	68
Terra Alta	Via Edetana Edetaria	10	68

ROSÉWEIN

		10cl	75cl
Provence	Domaines Ott/Château de Selle	12	78

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

		10cl	75cl
Priorat ESP	Mas Agnes Coleccion privada Caudriau	10	69

ROTWEIN

		10cl	75cl
Aleentejo	Cortes de Ciura, Vinho Regional Aleentejano	9.5	65
Alba	Barbera D'Alba Famille	12	79
Sonoma	Cabernet Sauvignon, Cannonball Wine Company	11	72
Wallis	Cornalin Rouvinez Les Domaines	12	79

ERFRISCHEND

		30cl	50cl
	Hausgemachter Eistee	6	8

BIER

		30cl	40cl	50cl
Hinger 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
Campari Orange/Soda		14/9
Martini Bianco/Rosso		9
Cynar		9

COCKTAILS

Bellini Bollinger Brut, Pfirsich Likör, Pfirsich		18
Perfekt Manhattan Noilly Prat, Antica Formula, Canadian Club		16
Negroni Campari, Tanqueray Gin, Antica Formula		16
Gin Basil Smash Tanqueray Gin, Zuckersirup, Zitronensaft		16
Gin Fizz Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		16

SOMMER SPECIAL

Aperol Sour mit Himbeeren		16
---------------------------	--	----

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		
Saußbitter/Crodino		5.8			
Hahnenwasser					1



SPEISEKARTE

VORSPEISE

Burratina mit bunten Datterini Tomaten und Basilikum	18
Kopfsalatherzen an Himbeervinaigrette	14
Avocado Vinaigrette	18/26
Handgeschnittenes Rindstatar mit Toast und Butter	22/34
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare und Salatgarneur	16/26
Vitello Tonnato	22/34
Tuna Avocado Tatar	23/36
Salade nicoise "vis-à-vis" mit kurzgebratenen Thunfischmedaillons	34
Ceviche vom Schweizer Bio Lachs mit Honig-Scuf, gerösteter Paprika und Wasabi	21/34

HAUSGEMACHTE PASTA

Kalbfleisch-Ravioli an Salzeibutter und Blattspinat	36
Zitronen-Ricottaravioli an Thymianbutter auf Fenchel-Rucolabeet	34
Pappardelle mit Datterini Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Burrata	31
Penne mit Rindstaterwürfel an Pommes-Sauce	34

KLASSIKER & BURGER

Club Sandwich Toast, Poulebrust, 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 Schrotentof) mit Speck, Raclettekäse und Pommes frites	32
Caesar Salad mit Poulebruststreifen, gebratenem Speck und Parmesandressing	26
Saisonaler Salat mit Avocado und Hüttenkäse mit Grillgemüse	25
mit Poulebrust	29
mit Eglükusperli	29

SPECIAL CUTS

	180g	250g
Rindstater	46	58
Rossini (Enteuleber)	+10	
Surf & Turf (Felsenhuumer)	+15	
Tagliata vom Rindstatercôte 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:

Satrau Risotto, Pommes frites, hausgemachte Pasta, Bratkartoffeln, gemischter Salat, Grillgemüse, Blattspinat

Saucen:

Chimichurri, Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Pommes-Sauce

FISCH & FLEISCH

Grilliertes Zanderfilet mit Eierschwämmli auf Petersilien-Zitronenrisotto	39
Ganze Seezunge vom Grill mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Nussbutter	55
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	45
Wienerschuitzel paniertes Kalbschuitzel dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeersauce	45
Hausgemachte Zürcher Bratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijon Scuf dazu ein kleiner Blattsalat und Pommes frites	26

DESSERT

Warner Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eiscreme	12
Tarte au citron	12
Tarte fine aux pommes	12



Share your love!
Mit einem Gutschein vom vis-à-vis.

Preise in CHF inkl. MwSt. 06/2019
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter.



vis-à-vis