Vorspeisen
Starters

Artischocken-Tartelette 22.00
Artichoke tartelette
mit Mönchsbart, Tomaten, Mandeln, Zwiebeln und Minze
with minutina, tomatoes, almonds, onions and mint

Gebeizte Brüggli Lachsforelle 27.00
Cured Brüggli salmon trout
mit Apfel, Meerrettich, Buttermilch und Dill
with apple, horseradish, buttermilk and dill

Frühlingsrahmsuppe 16.00
Spring cream soup
mit knuspriger Couscous-Zitronen-Praline
with crispy couscous lemon praline

Tatar vom Luma Iberico Beef 32.00
Tartare of Luma Iberico beef
mit Wachtelei, Mikro-Nüssli und Raps-Brioche
with quail's egg, mini lambs lettuce and rape oil brioche

Wachtelbrust 25.00
Quail breast
mit Morcheln, Erbsen und Brennessel
with morels, peas and stinging nettle

HAUTE Salat 18.00 / 27.00
HAUTE salad
mit violettem Spargel, Ei, Radisli,
Malzbrot und Joghurt-Kräuter-Dressing
with purple asparagus, egg radish,
malt loaf and herb yogurt dressing

Fleisch und Fisch
Meat and fish

Swiss Black Angus Rindsfilet knochengereift 180g / 72.00
Swiss Black Angus beef fillet bone matured
mit Parmesankruste und Trüffelsauce
with Parmesan curst and truffle sauce

Pata Negra Kotelett "Bellota" 59.00
Pata Negra Cutlet "Bellota"
mit Aubergine und Jalapeño-Sauce
with eggplant and jalapeño sauce

Sisteron Lammrücken 58.00
Sisteron lamb saddle
mit Joghurt und Peperonisauce
with yogurt and bell pepper sauce

Alpen Zanderfilet 45.00
Alpine pikerperch fillet
mit Kohlrabi und Miso-Hollandaise
with kohlrabi and miso hollandaise

Valperca Eglifilets 50.00
Valperca European perch fillets
mit Brösel-Blumenkohl und Zitrone
with crumbled cauliflower and lemon

Eine Beilage ist im Gericht inbegriffen, jede weitere ist kostenpflichtig.
One side dish is included in the main course, each additional side dish costs.

Beilagen
Side dishes

Züri Frites mit Sbrinz, Rauchpaprika und Petersilie 8.00
Züri fries with Sbrinz, smoked bell pepper and parsley

Wilder Broccoli mit Soja und Mandelcrème 8.00
Wild broccoli with soy and almond cream

Tessiner Polenta-Bällchen mit Haselnüssen und Koriander 8.00
Swiss gremolina balls with hazelnuts and coriander

Ratatouille 8.00
Ratatouille

Frühlingskartoffeln mit Bärlauch 8.00
Spring potatoes with wild garlic

Salat 8.00
mit violettem Spargel, Ei, Radisli,
Malzbrot und Joghurt-Kräuter-Dressing
Salad
purple asparagus, egg radish,
malt loaf and herb yogurt dressing

Eine Beilage ist im Gericht inbegriffen, jede weitere ist kostenpflichtig.
One side dish is included in the main course, each additional side dish costs.

Vegan / Vegetarisch
Vegan / vegetarian

Erbsen-Curry 35.00
Pea curry
mit Bohnen, Frühlingszwiebel, Hopfenspargel und Naanbrot
with beans, spring onion, hop asparagus and naan bread

Steak vom Igelstachelbart-Pilz 35.00
Steak of Hedgehog mushroom
mit Kichererbsen, Tomate und Wildkräutersalat
with chickpeas, tomato and wild herb salad

Klassiker
Classics

Tatar vom Luma Iberico Beef 45.00
Tartare of Luma Iberico beef
mit Wachtelei, Mikro-Nüssli und Raps-Brioche
with quail's egg, mini lambs lettuce and rape oil brioche

Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes 50.00
Slices of veal fillet Zurich style
mit Champignonrahmsauce und Butterrösti
with mushroom cream sauce and butter Rösti

Veganes Zürcher Geschnetzeltes 40.00
Vegan Zürcher Geschnetzeltes
mit Planted Chicken, Champignonrahmsauce und Rösti
with planted chicken, mushroom cream sauce and Rösti