

*"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.*

### *Vorspeisen*

**Gemischter Blattsalat an Himbeerdressing** 11.50

**Frühlingshafter Reblaubensalat** aus verschiedenen Blattsalaten,  
fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten Sauce aus  
Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

**Natürliche Entenlebermousse an Aprikosenchutney**  
mit Schokoladenbrioche 26.50

**Grillierte Wassermelone** mit Fetakäse, Kalamata Oliven  
und kleinem Gartenkräutersalat 22.50

**Brennnesselsuppe**  
verfeinert mit Minzeöl, Cranberries und Karottenmuffin 16.50  
mit Minzeöl und Crevettenpraliné an Peperonicoulis 22.50

### *Hauptspeisen*

**Fisch nach Ankunft** 47-53  
Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

**Venere- Arancini** auf Coeur de Boeuf Carpaccio  
mit Sojabohnensalat und Salsa Verde 39

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»**  
(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

**Flanksteak** an Senfbutter mit Artischockenbodensalat und  
Pommes Parmantier 47

**Sofrito vom Kalb** in gewürzter Tomatensauce  
mit Kichererbsen und Knoblauchtost 48

*Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend*