

## Saisonspezialität

### Hausgebeizter Lachs mit Randen

*Schwarzes Linsen-Hummus / Papadam*

23

### Pfirsich-Gazpacho

*Tomaten / Pinienkerne / Flusskrebse / Brunnenkresse / Focaccia-Crostini*

14

### Sous-vide gegartes Roastbeef

*Remouladensauce / Kräutersalat / rote Zwiebeln / hausgemachte Kartoffel-Chips*

38

### Kalbs-Rib-eye

*Zitronenbutter / lauwarmer Gemüsesalat / kandierte Zitronenfilets*

57

## Vorspeisen

### Kalte Tomatensuppe

*Basilikumfocaccia*

14

### Crostini Misti

*Thonmousse, Rauchlachs, Tomate*

18

### Thunfischtatar

*Passionsfruchtsauce, Gurke, Radieschen*

24

### Prosciutto San Daniele

*Grissini*

24

+ Burrata

+6

### Burrata mit Datteltomaten

*Pinienkernen, Basilikum, Taggiasca Oliven*

22

### Ceasar Salat

*Lattichsalat, Ceasardressing, Ei, Parmesan, Brotcroûtons*

18

+ Pouletbruststreifen

+9

+ 3 Riesencrevetten

+12

### Rindstatar

*Brioche Toast*

26

36

## Hausgemachte Pasta

<b>Triangoli</b> <i>Büffelricotta-Spinatfüllung, Basilikumbutter</i>	26	34
<b>Mafaldine</b> <i>Rindfleischragout, Parmesan</i>	24	32

## Vegan

<b>Auberginen Mille-Feuille</b> <i>Kichererbsenpüree, Tomaten, Kräuter-Salsa</i>		27
<b>Orientalischer Quinoa Salat</b> <i>Granatapfel, Avocado, Mango, Rucola</i>	18	26
<b>Beetroot-Burger</b> <i>Randen, Kurkuma-Aioli, Avocado, Züri Fries</i>		29

## Fisch

<b>Wolfsbarsch</b> <i>Fregola Sarda, Tomaten, Oliven, Kapern, Zitrone</i>		39
<b>Riesencrevetten</b> <i>Safranrisotto</i>		41
<b>Kabeljau</b> <i>Tomatenpesto, Pak Choi, Kräutersalat</i>		42

## Fleisch

<b>Entrecôte Café de Paris</b> <i>Saisongemüse, Züri Fries</i> + 2 Riesencrevetten als Surf and Turf	54	+8
<b>Kalbshackbraten</b> <i>Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree</i>		44
<b>Alpstein Pouletbrust</b> <i>Gemüse-Couscous, Gewürz-Jus</i>		39

Alle Preise in CHF inkl. MwSt/885/07.19

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

## **Für die Kinder**

*Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.*

### **Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln**

*in der Küche*

*Prosciutto di San Daniele DOP 20 Mesi  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.  
Ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess/Glutenfrei – Barilla.  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 24 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano*

*am Tisch*

*Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel*