

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons hausgemachtes Kräuterdressing		14.00	24.00
Wintersalat "Ö" gemischte Blattsalate gebratene Steinpilze geröstete Kürbiskerne hausgemachtes Kräuterdressing	V	13.00	22.00
Markfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	V	11.00	19.00

Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamicodressing

Suppe		Vorspeise	
Zwiebelsuppe "Ö" klassische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroûtons			12.00
Pastinakensuppe geröstete Haselnüsse			12.00

Tatar		Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar "Ö" à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		21.00	35.00

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
Randencarpaccio Chicoréesalat Baumnüsse	V	13.00	22.00
Gebackener Ziegenkäse Rosmarin-Honig gemischter Blattsalat hausgemachtes Kräuterdressing	V	16.00	25.00
Morchelterrine gebratene Morcheln Selleriesalat Preiselbeersauce		17.00	28.00

Süsses

Erdnuss-Tartelette		14.00
Bananenglacé Erdnuss-Streusel Salz-Karamell		
Tarte Tatin		12.00
karamellisierte, gestürzte lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm		
Coupe Nesselrode	11.00	14.00
Vanilleglacé Vermicelle Meringue Schlagrahm		
Vanille-Crème brûlée		10.00
gebrannte Crème karamellisierte Zucker		
Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé		
Zitrone-Limette		4.90 / Kugel
Zwetschge		
Blutorange		
Himbeere		
Passionsfrucht		
Schuss Wodka Vieille Prune Campari		2.50
Vanille		4.90 / Kugel
Schokolade		
Mocca		
Stracciatella		
Haselnuss		
mit Rahm		1.50

Käse

	60g	100g
Käsevariation	12.00	18.00
Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland) Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland) Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)		
Feigensenf hausgemachtes Früchtebrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00