

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Gartensalat Radiesli Schnittlauch Croûtons Kräuterdressing		11.00	19.00
Frühjahrsalat "Ö" gemischte Blattsalate Birnen geröstete Baumnüsse Kräuterdressing	V	13.00	22.00
Marktfrischer 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
Karotten-Ingwersuppe frischer Salbei			11.00

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
Rindscarpaccio Belper Knolle Bergolivenöl Sakura-Kresse		19.00	28.00
Lauwarmer Linsensalat Onsen Ei Gemüsewürfelchen Balsamicodressing	V	15.00	22.00
Ratatouille-Gemüsequiche gemischter Blattsalat Cherrytomaten Kräuterdressing	V		21.00

Süsses

Zitronen-Tartelette		10.00
Mandelglacé kandierte Veilchen Buttermilch-Gel		
Tarte Tatin		12.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm		
Coupe Dänemark	8.00	10.00
Vanilleglacé warme Schokoladensauce Mandelspähne Schlagrahm		
Vanille-Crème brûlée		10.00
gebrannte Crème karamellierter Zucker		
Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé		
Zitrone-Limette		4.90 / Kugel
Zwetschge		
Blutorange		
Himbeere		
Passionsfrucht		
Schuss Wodka Vieille Prune Campari		3.00
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