

Salat		Vorspeise	Hauptgang
<b>Gartensalat</b> Radiesli   Schnittlauch   Croûtons   Kräuterdressing		11.00	19.00
<b>Frühjahrsalat "Ö"</b> gemischte Blattsalate   Birnen   geröstete Baumnüsse Kräuterdressing	V	13.00	22.00
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> 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	
<b>Zwiebelsuppe "Ö"</b> klassische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroûtons			12.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> frischer Salbei			11.00

Tatar		Vorspeise	Hauptgang
<b>Rindshufttatar "Ö"</b> 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
<b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b> Weinbergschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
<b>Rindscarpaccio</b> Belper Knolle   Bergolivenöl   Sakura-Kresse		19.00	28.00
<b>Lauwarmer Linsensalat</b> Onsen Ei   Gemüsewürfelchen   Balsamicodressing	V	15.00	22.00
<b>Ratatouille-Gemüsequiche</b> gemischter Blattsalat   Cherrytomaten   Kräuterdressing	V		21.00

<b>Pasta &amp; Risotto</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Zitronen-Ravioli</b> Nussbutter   Petersilie   Pistazienschaum	V	16.00	25.00
<b>Crémiger Randenrisotto</b> Estragon   Crème fraîche	V	14.00	23.00

<b>Fisch &amp; Moules</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Pochiertes Lachsfilet</b> Sauerampfer-Weissweinsauce   frischer Blattspinat   Wildreis			33.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln		16.00	32.00

<b>Fleisch</b>		<b>Hauptgang</b>
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> australisches Rindsentrecôte (200g)   Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		47.00
<b>Rindsfiletspitzen Stroganow</b> Paprikarahmsauce   Champignons   Essiggurkenstreifen   Perlzwiebeln Butternudeln		42.00
<b>Gerolltes Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Zürcher Oberländer Käse lauwarmer Salat aus kleinen Schalenkartoffeln   Meaux-Senf-Vinaigrette		39.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti		36.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti		34.00
<b>Coq au Vin "Ö"</b> in Burgunder gegarte Poulardenoberschenkel Perlzwiebeln   Gemüseswürfelchen   feine Butternudeln		32.00

**Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?**

Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis oder Tagesgemüse  
Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

```

< / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < /
<         <         <         <         <         <         <         <         <         <         <
>         >         >         >         >         >         >         >         >         >         >
<         <         <         <         <         <         <         <         <         <         <
>         >         >         >         >         >         >         >         >         >         >
< / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < / < /

```

**Happy Birthday im Restaurant Ö!**

Geniessen Sie Ihren Geburtstag in unserem Restaurant Ö und lassen Sie sich feiern.  
Wir laden alle Jubilare zum Hauptgang nach freier Wahl ein.  
Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

## Süßes

<b>Zitronen-Tartelette</b>		10.00
Mandelglacé   kandierte Veilchen   Buttermilch-Gel		
<b>Tarte Tatin</b>		12.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé   Schlagrahm		
<b>Coupe Dänemark</b>	8.00	10.00
Vanilleglacé   warme Schokoladensauce   Mandelspähne Schlagrahm		
<b>Vanille-Crème brûlée</b>		10.00
gebrannte Crème   karamellierter Zucker		
<b>Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé</b>		
Zitrone-Limette		4.90 / Kugel
Blutorange		
Passionsfrucht		
Schuss Wodka   Vieille Prune   Campari		3.00
<b>Hausgemachte Glacé</b>		
Vanille		4.90 / Kugel
Schokolade		
MoCCA		
mit Rahm		1.50

## Käse

60g

100g

<b>Käsevariation</b>	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 Fruchtbrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00