

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Spinatsalat Speck Ei Cherry-Tomaten Kräuterdressing		11.00	19.00
Sommersalat "Ö" gemischte Blattsalate Mango Feta Kräuterdressing	V	14.00	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 überbackenen Käsecroûtons			12.00
Vichyssoise kalte Kartoffel-Lauchsuppe Croûtons			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
Thunfischcarpaccio Papaya-Gel Bergolivenöl Sojasauce Koriander Sakura-Kresse		15.00	22.00
Kichererbsensalat Granatapfelkerne Feta Blattpetersilie	V	14.00	21.00
Tomme im Zucchettimantel gemischter Blattsalat Kräuterdressing	V	13.00	21.00

Pasta & Risotto		Vorspeise	Hauptgang
----------------------------	--	------------------	------------------

Mozzarella-Ravioli Basilikumteig getrocknete Tomaten Milchschaum	V	16.00	25.00
Crémiger Limettenrisotto Rucola Crème fraîche	V	14.00	23.00

Fisch & Moules		Vorspeise	Hauptgang
---------------------------	--	------------------	------------------

Gebrautes Lachsfilet Bratenjus frischer Blattspinat Wildreis			33.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln		16.00	32.00
Gebratener Pulpo Rauchpaprikajus Bratkartoffeln Ratatouille			38.00

Fleisch			Hauptgang
----------------	--	--	------------------

Rindsentrecôte "Café de Paris" australisches Rindsentrecôte (200g) Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln			47.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Butternudeln			42.00
Gerolltes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Zürcher Oberländer Käse Bauernschinken lauwarmer Salat aus kleinen Schalenkartoffeln Kräuterdressing			39.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			36.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			34.00

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

Erdbeermousse Schokoladenkern Ganache Erdbeer-Verveine-Ragout Erdbeersorbet		12.00
Tarte Tatin karamellisierte, gestürzte lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm		12.00
Coupe Romanoff Vanilleglacé marinierte Erdbeeren Schlagrahm	11.00	13.00
Vanille-Crème brûlée gebrannte Crème karamellisierte Zucker		10.00
Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé Zitrone-Limette Blutorange Passionsfrucht		4.90 / Kugel
Schuss Wodka Campari Grand Marnier		3.00
Hausgemachte Glacé Vanille Schokolade Mocca		4.90 / Kugel
mit Rahm		1.50

Käse

60g

100g

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