

| 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 |
| Gebrauter 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 |
| Geschnetzte 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 | | 12.00 |
| Schokoladenkern Ganache Erdbeer-Verveine-Ragout Erdbeersorbet | | |
| Tarte Tatin | | 12.00 |
| karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm | | |
| Coupe Dänemark | 9.00 | 11.00 |
| Vanilleglacé warme Schokoladensauce Mandelspähne Schlagrahm | | |
| Vanille-Crème brûlée | | 10.00 |
| gebrannte Crème karamellisierter Zucker | | |
| Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé | | |
| Zitrone-Limette | | 4.90 / Kugel |
| Blutorange | | |
| Passionsfrucht | | |
| Schuss Wodka Campari Grand Marnier | | 3.00 |
| Hausgemachte Glacé | | |
| Vanille | | 4.90 / Kugel |
| Schokolade | | |
| Mocca | | |
| 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 Fruchtebrot | | |
| Muscat Château l'Ermitage 2016 | 10cl | 9.00 |