

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Eichblattsalat Haselnüsse Nektarinen Gänseblümchen hausgemachtes Kräuterdressing	V	14.00	24.00
Sommersalat "Ö" gemischte Blattsalate Stangensellerie Käsestreusel hausgemachtes Kräuterdressing	V	14.00	24.00
Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	V	12.00	19.00
Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus: Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamicodressing			

Suppe		Vorspeise	
Zwiebelsuppe "Ö" klassische Zwiebelsuppe überbackene Käsecroûtons		12.00	
Andalusische Gazpacho Croûtons Peperoni Gurke	V	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		22.00	36.00

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
Roastbeef-Teller rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten Estragon-Mayonnaise frittierte Kapern gepickelte Schalotten Essiggurken Kroketten		24.00	39.00
Ceviche vom Wolfsbarsch Korianderöl Curry-Cashewnüsse Brotchip		17.00	30.00
Käseküchlein Spinatsalat hausgemachtes Kräuterdressing	V	16.00	25.00

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

Tagliatelle "Ö" weisse Tomatensauce Erbsen Haselnüsse	V	16.00	25.00
Crémiger Limettenrisotto Crème fraîche Rucola	V	14.00	24.00

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

Gebrautes Lachsfilet Rotweinjus frischer Blattspinat Wildreis			35.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln		16.00	32.00

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

Rindsentrecôte "Café de Paris" australisches Rindsentrecôte (200g) Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln			48.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Butternudeln			42.00
Edelschwein-Kotelette Honig-Jus Dörrtomaten Fregola Sarda grüne Bohnen			42.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			37.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			36.00
Siedfleisch zartes Siedfleisch vom Rindsschulterspitz Bouillon-Wurzelgemüse Kartoffeln Salsa Verde			35.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?

Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis oder Gemüse.
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

Himbeer-Panna cotta frische Himbeeren Himbeergel Joghurtglacé Brownie-Crumble	10.00
Tarte Tatin karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm	13.00
Sorbet-Teller Gin Tonic-Gel Rosmarinstreusel Meringue	11.00
Pfirsich-Crème brûlée pochierte Crème Pfirsichkompott karamellierter Zucker	10.00
Hausgemachte Sorbets Zitrone-Limette Blutorange Passionsfrucht	4.90 / Kugel
Schuss Wodka Campari Grand Marnier	3.00
Hausgemachte Glacé Vanille Schokolade Weisses Zimt	4.90 / Kugel
mit Rahm	1.50

Käse

60g

100g

Käsevariation Blaue Geiss (Geisskäse aus Zürich) Gierenbaderli (Weichkäse aus Zürich) Mühlstei (Hartkäse aus Zürich) Brunnenkresse-Pesto karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit Feigensenf hausgemachtes Fruchtebrot	12.00	18.00
---	-------	-------

Süsswein

10cl

Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00
--------------------------------	------	------