

Salat		Vorspeise	Hauptgang
<b>Nüsslisalat</b> Ei   Speck   Croûtons   hausgemachtes Kräuterdressing		14.00	24.00
<b>Herbstsalat "Ö"</b> gemischte Blattsalate   Kürbiskerne   Eierschwämmli hausgemachtes Kräuterdressing	V	14.00	24.00
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> 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	
<b>Zwiebelsuppe "Ö"</b> klassische Zwiebelsuppe   überbackene Käsecroûtons		12.00	
<b>Pastinakensuppe</b> Croûtons   Pancetta		12.00	

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		22.00	36.00

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
<b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b> Weinbergsschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
<b>Rindscarpaccio</b> dünn aufgeschnitten   Kräutersalat   Emulsion vom schwarzen Knoblauch		21.00	29.00
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b> Korianderöl   Curry-Cashewnüsse   Brotchip		17.00	30.00
<b>Gewürz-Kürbiskrapfen</b> Nüsslisalat   Kreuzkümmel-Sauerrahm	V	19.00	25.00

<b>Pasta &amp; Risotto</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Kartoffel-Gnocchi "Ö"</b> Randen   Marroni   Belper Knolle	V	21.00	29.00
<b>Crémiger Steinpilzrisotto</b> Crème fraîche   Rucola	V	21.00	29.00

<b>Fisch &amp; Moules</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Pochiertes Lachsfilet</b> Sauerampfer-Weissweinsauce   frischer Blattspinat   Wildreis			35.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln		18.00	35.00

<b>Fleisch</b>		<b>Hauptgang</b>
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> australisches Rindsentrecôte (200g)   Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		48.00
<b>Rindsfiletspitzen Stroganow</b> Paprikarahmsauce   Champignons   Essiggurkenstreifen   Perlzwiebeln Butternudeln		42.00
<b>Edelschwein-Kotelette</b> Honig-Jus   Dörrtomaten   Fregola Sarda   grüne Bohnen		42.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti		37.00
<b>Geschnetzte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti		36.00
<b>Siedfleisch</b> 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

<b>Süsskartoffel-Schokoladenmousse</b> Praline   Marroni-Papier   Apfelsorbet	11.00
<b>Tarte Tatin</b> karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé   Schlagrahm	13.00
<b>Vermicelle</b> Meringue   Schlagrahm	11.00
<b>Tonkabohnen-Crème brûlée</b> pochierte Crème   Tonkabohnen   karamellierter Zucker	10.00
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Zitrone-Limette Blutorange Zwetschgen-Sternanis	4.90 / Kugel
Schuss Wodka   Campari   Grand Marnier	3.00
<b>Hausgemachte Glacé</b> Vanille Schokolade Weisses Zimt	4.90 / Kugel
mit Rahm	1.50

## Käse

60g

100g

<b>Käsevariation</b> Blaue Geiss (Geisskäse aus Zürich) Girenbaderli (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	9.00
---------------------------	------