

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	V	13.00	20.00
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons hausgemachtes Kräuterdressing		14.00	24.00
<u>Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u> Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamicodressing			

Suppe	Vorspeise
Tomatencrèmesuppe London Dry Gin Croûtons	12.00

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar "Ö" à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln	23.00	37.00
Ceviche vom Wolfsbarsch gepickelter Senf schwarzer Sesam Brotchip	18.00	31.00
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergsschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	17.00	27.00

Hausgemachte Pasta & Risotto	Vorspeise	Hauptgang	
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter	21.00	29.00	
Tagliatelle al Parmigiano Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne	V	21.00	26.00
Crèmiger Steinpilzrisotto Crème fraîche Rucola	V	21.00	26.00

Fisch & Moules	Hauptgang	
Pochiertes Lachsfilet Sauerampfer-Weissweinsauce frischer Blattspinat Wildreis		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	17.00	34.00
Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" australisches Rindsentrecôte (200g) Café de Paris Butter Streichholzkartoffeln		51.00
Coq au Vin "Ö" in Burgunder gegarte Poulardenoberschenkel Perlzwiebeln Gemüsewürfelchen feine Butternudeln		36.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		39.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		37.00
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Brie de Meaux Limmattaler Rohschinken grüne Bohnen Bratkartoffeln		41.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> 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.

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	13.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm	
Tonkabohnen-Crème brûlée	10.00
pochierte Crème Tonkabohnen karamellierter Zucker	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Weisses Zimt	
mit Rahm	1.50
Sorbets	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
Schuss Wodka Campari Grand Marnier	3.00

Käse

60g

100g

Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation		
Brunnenkresse-Pesto karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein

10cl

Muscat Château l'Ermitage	10.00
---------------------------	-------