

Sommer auf dem Teller

Ich freue mich, Sie mit meinen Sommer-Gerichten begeistern zu dürfen.

Ihr Küchenchef Srikanta Ponniah

Roastbeef-Salat „Asia“

Streifen vom kalten Roastbeef
an pikantem Sesam-Soja-Dressing,
mit Chili, Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,
Gurken und Tomatenstreifen, serviert mit Naan Brot

Fr. 39.50



Rosa gebratenes Lammrack

Mit erfrischender Salsa Verde auf Fregola Sarda mit
knackigen, grünen Bohnen und getrockneten Tomaten,
serviert mit kräftigem Rotweinjus

Fr. 54.00

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Auf mediterranem Ofengemüse
serviert mit Kartoffelgnocchi und Noilly-Prat Sauce,
verfeinert mit Dill

Fr. 47.00



Kalbs-Schnitzel „Milano“

mit Kräutern und Parmesan paniertes Kalbsschnitzel
auf sautierten Eierschwämmli mit Zwiebeln,
Knoblauch und Blattspinat, serviert mit Safranrisotto

Fr. 52.50



Sommersalat BBQ

Handselected Swiss Pork Back Ribs
mit hausgemachter BBQ-Sauce,
begleitet von unserem Sommer-Blattsalat



Fr. 36.00

Sommersalat Surf & Turf

Gemischter Sommer-Blattsalat an Mango-Chilidressing,
mit gegrillten Riesencrevetten
und Streifen vom Rindfilet, garniert mit Knobli-Brotchips

Fr. 51.00



Sommersalat Falafel

Hausgemachte Falafel (vegan)
auf sommerlichem Spinatsalat an Joghurt-Dressing,
Granatapfel-Kernen, Fetakäse
und gerösteten Pinienkernen

Fr. 34.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug Fr. 5.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Suppen

Karotten-Mango-Suppe

Pikante Karotten-Mango Suppe,
verfeinert mit asiatischen Gewürzen,
begleitet von einer Riesengarnele

Fr. 16.80

Gazpacho Andalouse

Spanische Gemüsekaltschale
aus Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch
und Olivenöl, serviert mit Chorizospieß

Fr. 16.00

Vorspeisen

Thunfisch-Avocado-Tatar

Mit einer sommerlichen Salat-Garnitur.
Dazu servieren wir Brioche-Toast und Butter

Fr. 24.00

Als Hauptgang Fr. 36.50

Sommerlicher Cherrytomaten-Salat

mit cremigem Stracciatella,
garniert mit frischem Basilikum
und Knobli-Brotchips

Fr. 19.50

Carpaccio vom Rind (Schweiz)

mit Zitronen-Pfeffer und Olivenöl verfeinert,
garniert mit Parmesan-Späne und Rucola

Fr. 24.50

Als Hauptgang Fr. 38.50

Rindfleisch-Tartar "Die Waid"

Serviert mit einem Salatbouquet der Saison.
Garniert mit getrockneten Tomaten, Parmesanspäne,
Kapern und Zwiebelwürfeln. Je nach Vorliebe:
mild oder scharf. Mit Brioche-Toast und Butter

Fr. 29.90

Vegi-Planted Tatar mit den selben Beilagen

Fr. 25.50

Als Hauptgang Fr. 39.80

Vegi-Tatar Hauptgang Fr. 36.50

Lachs-Duo „Dyhrberg“

Räucherlachs und Scheiben vom heiss geräucherten
Lachs (Norwegen) im Orangenzenen Mantel
mit Senf-Dillsauce ,
begleitet von einem Salatbouquet der Saison.
serviert mit Brioche-Toast und Butter

Fr. 29.00

Als Hauptgang Fr. 44.00

*Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise**
(ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Vorspeisen

Crostini (3 Stück)

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	Fr. 13.50
mit Tartar aus getrockneten Tomaten	Fr. 13.50
mit sautierten Garnelen und Chorizo-Würfeln	Fr. 15.50
mit Knoblauchbutter, Käse und Walnuss	Fr. 13.50

Crostini Variation

Je ein Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomatentatar, Knoblauch und Chorizo-Crevettenragout, begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken

Fr. 26.50

Lattich-Salat Caesar Style

Knackiger Lattich an Parmesan Dressing
Kalbs-Speckwürfeln und gekochtem Ei,
garniert mit Knoblauch-Brotchips

Fr. 16.50

mit einer saftigen Maispoulardenbrust als Hauptgang

Fr. 36.50

Waid-Salat

Salate der Saison mit Früchtewürfeln, Fetakäse,
verschiedenen gerösteten Kernen und Croutons

Fr. 17.20

Unsere Dressings

Französisches, Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing,
Mango-Chili-Dressing, Parmesan-Dressing,
Joghurt-Dressing

*Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise** (ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Die Klassiker

...sind von unserer Karte nicht mehr wegzudenken.

Diese Gerichte begeistern Sie bereits
seit 20 Jahren auf unserer Karte.

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)
in einer cremigen Champignon-Rahmsauce,
verfeinert mit Cognac,
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 46.00



Saftiges Cordon Bleu vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel (Schweiz),
gefüllt mit reichlich schmelzendem Gruyère
und saftigem Vorderschinken,
serviert mit Pommes Frites
(Auf Wunsch mit Preiselbeeren serviert)

Fr. 41.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Metzgerei Keller-Zürich) mit konfierten Zwiebeln
(abgelöscht mit Calvados)
an kräftigem Balsamicojus,
serviert mit goldgelber Butterrösti
Es hätt solangs hätt...

Fr. 45.00



Parisette Chanterelles

Im Butter sautierte Eierschwämmli
mit Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatenstreifen und Gartenkräutern,
angerichtet auf in Olivenöl geröstetem Brot,
mit Gruyère gratinert,
serviert mit kleiner Salat-Garnitur

Fr. 35.00

Als Vorspeise Fr. 25.00

Quarkgnocchi „Summertime“

Hausgemachte Quarkgnocchi
an Salbeibutter mit sautierten Eierschwämmli,
frischem Spinat, gerösteten Pinienkernen
und roten Zwiebeln

Fr. 37.50



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 5.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

BBQ

Vom Grill

Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispouardenbrüstchen
ca. 110 Gramm

Fr. 34.00

mit zwei Maispouardenbrüstchen
ca. 220 Gramm

Fr. 42.00

Secret Cut by Luma Beef (Hand Selectet Swiss Beef)



Fr. 48.00

Butterzartes Rindsfilet (Uruguay)

180 Gramm

Fr. 62.00

Angus Rindsentrecôte (Uruguay)

250 Gramm

Fr. 63.50

Lachssteak (Schottland)

200 Gramm

Fr. 52.00

Upgrade zum Surf & Turf gefällig? | mit 2 Riesencrevetten...

Fr. 12.00

Zu den Grilladen servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

oder

hausgemachte, warme BBQ-Sauce

oder

Café de Paris Sauce

oder

Hausgemachte Chimmichurri

(Olivenöl, Liscio, Majoran, Limette, Chili,
Meersalz und Vieles mehr.....)

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Jasmin Reis

Fregola Sarda

Gnocchi

Tagliatelle

Parmesanrisotto

Pommes Frites

Butterrösti

Sommergemüse der Saison

Knackiger Salat

Unsere Garstufen

Bleu (rare)

Nur kurz rundum
gebraten und sehr
blutiger Fleischkern

Saignant (medium rare)

Etwas länger gegrillt
und ein schön
blutiger Kern

à point (medium)

Auf den Punkt
gegart. Saftig und
leicht blutiger Kern

bien cuit (well done)

Durch gebraten

Zusätzliche **Beilage**

Fr. 9.20

Zusätzliche **Sauce**

Fr. 4.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Mit Stolz stellen wir Ihnen unsere Hauptlieferanten kurz vor:



Metzgerei Keller (Zürich)

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von der Zürcher Metzgerei Keller.

- 1 Nur die besten Tierrassen und Produzenten.
- 2 Tiergerechte Aufzucht und Fütterung.
- 3 Fachgerechte Herstellung und Lagerung.
- 4 Verpackung und Lieferung mit Frische-Garantie.
- 5 Beratung und Service.
- 6 Langfristiges Denken und Freude an der Arbeit.



G. Bianchi AG (Zufikon)

Unsere Fische kommen über Zufikon von unserem Partner Bianchi.

Sie tun alles, um Ihnen nur ganz frische Ware anzubieten. Bei unserem Fischangebot achten wir spezifisch auf nachhaltige Fischerei und verzichten auf ein Angebot von bedrohten Fischarten auf unserer Karte



Marinello (Zürich)

Frisher geht es nicht!

Der Standort, direkt auf dem Zürcher Engrosmarkt, gibt Ihnen die Frischegarantie. Marinello kauft täglich ab 01.30 Uhr das ein, was wir Ihnen jeden Morgen in unsere Küche geliefert bekommen. Lagerhaltung im Frischbereich ist für die Firma Marinello ein Fremdwort. So garantieren wir, dass Ihre bestellten Produkte den kürzesten Weg vom Feld in unsere Pfanne finden.



Sunnfarm (Steinmaur)

Unsere Eier stammen von Hühnern aus der Freiland- und Biohaltung. Weil sie täglich viel Auslauf und gutes Futter bekommen, legen Schweizer Hühner bekanntlich die besten Eier. Mit den Produzenten pflegen wir ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis. Unsere Produzentenbetriebe sind:

- Martin Rusch, Hauptwil (Eiercode: 1-CH-550)
- Stephan Beutter, Wilen (Eiercode: 1-CH-563)
- Paul von Euw, Oberglatt (Eiercode: 1-CH-546)
- Ueli Suter, Niederweningen (Eiercode: 0-CH-4110)



ERLESENE PRODUKTE

Als Zulieferer für die Spitzengastronomie steht für uns der Grundsatz «Qualität vor Quantität» im Vordergrund. Egal ob es sich um Fleisch aus der Region oder Spezialitäten aus anderen Ländern handelt, gelten für uns dieselben Ansprüche. Unsere Fleischproduzenten besuchen wir persönlich und legen grossen Wert auf die Haltung und Gesundheit der Tiere.



Manufaktur Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

Nur auserlesener, edler Lachs aus dem Pazifik und Atlantik findet den Weg nach Balsthal. Dieser wird ausschliesslich von Hand, ohne jegliche Maschinen filetiert, trocken mit wertvollem Meersalz bestreut und danach traditionell sowie einzigartig im Holzofen veredelt – so wie es schon seit hunderten von Jahren in nordischen Ländern und Russland praktiziert wird.

Beste, auserlesene Qualität und keine Massenware, das sind die Kernpunkte und Philosophie der Manufaktur Dyhrberg in Balsthal. Lassen Sie sich von den Gaumenfreuden verwöhnen – den einzigartigen «Dyhrberg a mano».

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.