

Kleine Köstlichkeiten - Starters

Friséesalat mit gerösteten Pecannüssen, Rotweinbirne und Serrano Schinken

Frisée lettuce with roasted pecan nuts, redwine pear and serrano ham.

Vorspeise Starter CHF 21.50

Randen Tatar mit Kapern-Vinaigrette und frischem Geisskäse (vegetarisch)

Beetroot tatar with capers-vinaigrette and fresh goat cheese (vegetarian)

Vorspeise Starter CHF 18.50

Gebratene Entenleber mit French Toast, marinierten Zwetschgen und Cassis Jus

Pan fried duck liver with French toast, marinated plums and cassis jus

Vorspeise Starter CHF 28.50

Hirsch-Carpaccio mit Heidelbeervinaigrette und Stangensellerie

Deer-carpaccio with blueberry-vinaigrette and celery

Vorspeise Starter CHF 24.50

Suppen- Soups

Kürbis- Ingwersuppe mit Kokosmilch und geräuchertem Tofu (vegan)

Pumpkin-ginger soup with coconut milk and smoked tofu (vegan)

Vorspeise Starter CHF 16.50

Topinambursuppe mit frittierten Artischocken (vegetarisch)

Jerusalem artichoke soup with fried artichokes

Vorspeise Starter CHF 15.50

Vegetarische Verführung - Vegetarian dish

Erbsenpüree mit pochiertem Ei, Eierschwämmli und Sauce „Vin du Jura“

Pea puree with poached egg, chanterelles and sauce „Vin du Jura“

Vorspeise Starter CHF 22.50/ Hauptgang Main course CHF 35.50

Ofengemüse mit gegrilltem Portobello-Pilz, Spaghettini mit Tomaten-Pfeffer-Marmelade

Oven vegetables with grilled portobello mushroom, Spaghettini with tomato-pepper marmelade

Vorspeise Starter CHF 22.50/ Hauptgang Main course CHF 36.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Restaurant . Terrasse . Bankette . Anlässe . Hochzeiten

Münsterhof 8 • 8001 Zürich • Tel. 044 216 99 66 • Fax. 044 216 99 67

Vom Fischer – From the fisherman

Gebratenes Zanderfilet in Salzbutter mit Safran-Wirsing-Gemüse und Kartoffel Espuma

Pan fried fillet of pike perch in salted butter, with saffron-cabbage and potato espuma

Vorspeise Starter CHF 28.00 / **Hauptgang** Main course CHF 45.00

Gebratener Rücken vom Heilbutt mit glasierten Randen und Pastinakenpüree

Pan fried halibut with glazed beetroot and parsnip puree

Hauptgang Main course CHF 46.00

Gebratene Eglifilets in Mandelbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Pan fried fillet of perch with almond butter, leaf spinach and salted potatoes

Vorspeise Starter CHF 38.00 / **Hauptgang** Main course CHF 48.00

Unsere Hauptgerichte – our main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel with potato-cucumber-salad and cranberries

CHF 48.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit/ohne Kalbsnieren mit Butterrösti

Sliced veal „Zurich style“ with or without calf's kidneys and „Rösti“

CHF 43.00

Medaillon vom Hirsch-Entrecôte an Maggia-Pfeffersauce mit Rotweifeigen und Selleriepüree

Deer-medaillon with maggia-peppersauce, red wine figs and celeriac puree

CHF 54.00

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce, Rotkohlgemüse und Butterspätzli

Sliced venison with cranberries, red cabbage and spaetzle

CHF 46.00

Gebratenes Rindsfilet-Medaillon an Pistazienschaum mit Kapern, Randen und cremiger Polenta

Pan fried beef-fillet-medallion with pistachio mousse and capers, beetroot and creamy polenta

CHF 56.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb: Schweiz | Rind: Australien | Entenleber: Frankreich
Serrano Schinken: Spanien | Reh: Österreich | Hirsch: Österreich
Heilbutt: Norwegen | Egli: Schweiz | Zander: Schweiz

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Restaurant . Terrasse . Bankette . Anlässe . Hochzeiten

Münsterhof 8 • 8001 Zürich • Tel. 044 216 99 66 • Fax. 044 216 99 67