



Vorspeisen

Baba Ganoush (sharing dish)
Würzige Auberginencreme | Granatapfelkerne | Petersilie | Feta | Pita Brot
15.00

Haussalat
Bio Gartensalat vom eigenen Garten | Randen | Kürbis gepickelt |
Schnittlauch | geröstete Kerne | Hausdressing
14.50

Feigensalat
Babylattich | Feta | Mandeln | Croûtons | Honigdressing
15

Carpaccio vom Schweizer Hirsch | Himbeeren Vinaigrette
Kürbis | Belper Knolle | Haselnuss
26

Tuna Tataki
Soja-Ingwer Dressing | Avocado | gerösteter Sesam
23

Rindstatar
Sauerteigbrot | Belper Knolle | Steinpilzmayonnaise
24

Warme Vorspeisen

Gebratener Octopus
weisse Bohnencreme | Panko Crunch | Kräuteröl
23

Hausgemachte Ravioli | Brasato-Füllung | braune Butter
18

Suppen

Tagessuppe
12

Kürbis-Ingwer Velouté
Sauerrahm | Kürbiskerne
14



Hauptgänge

Hirschfiletstreifen vom Schweizer Wild
Grappa-Wildrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Marroni | Apfel mit Preiselbeeren
49.00

Rehschnitzel vom Schweizer Wild
Eierschwämmli-sauce | hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Marroni | Apfel mit Preiselbeeren
46.00

Tagliata vom Weiderind | Haus Café de Paris
frittierte Schalenkartoffeln | Rosmarin | Bohnen
52

Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen aus der Schweiz
Bio Gartenkräuter vom Hausgarten
Weissweinrisotto
49

Kalbfleisch-Hacktätschli
Kartoffelpurée | Wirz | Kräuterjus
39

Hausgemachte Ravioli mit Brasato-Füllung
Nussbutter | Salbei
38

Vom Fisch

Felchenfilet vom Zürichsee
Noilly Prat Sauce | frischer Blattspinat | Weissweinrisotto
44

Lachstranche aus Schweizer Zucht
Beurre blanc | gegrillter Fenchel | Wildreis
49

Zander-Knusperli
Pommes frites | Sauce Tartare
43

Vegetarisch

Herbstteller
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni | Apfel mit Preiselbeeren
34

Dinkelrisotto | Kräuterseitlinge | Tomaten | Gartenkräuter
34

Dreierlei vom Kürbis | Linsencurry
38

Gegrillter Tempeh
Sweet&Sour Sauce | Sesam Markt Gemüse
36



Pizza aus dem Holzofen

(Freitag und Samstag am ABEND, Sonntag durchgehend)

APERÖ Pizza Olivenöl Rosmarin hausgemachtes Pesto Genovese	14
Margherita Tomaten Mozzarella Fior di latte Basilikum	18
Prosciutto Tomaten Mozzarella Fior di latte Schinken	23
Hawaii Prosciutto mit Ananas	26
Prosciutto Funghi Tomaten Mozzarella Fior di latte Schinken Champignons	25
Rucola Tomaten Mozzarella Fior di latte Cherry Tomaten Rucola Parmesan	26
Rucola dolce Tomaten Mozzarella Fior di latte Ananas Rucola	28
Bismark Gorgonzola Mozzarella Fior di latte Spinat Ei	28
Crudo Cherrytomaten Mozzarella Fior di latte Rohschinken Rucola	30
Calabrese Tomaten Mozzarella Fior di latte wilder Broccoli scharfe Salami	28
Gamberi Aglio Olio Tomaten Mozzarella Fior di latte Crevetten Cherrytomaten Knoblauch Olivenöl	32
Napoli Tomaten Mozzarella Fior di latte Sardellen Kapern schwarze Oliven	30
Tonno Tomaten Mozzarella Fior di latte Thon schwarze Oliven rote Zwiebeln	30
Quattro Stagioni Tomaten Mozzarella Fior di latte Schinken Oliven rote Artischocken Peperoni	30
Calzone Tomaten Mozzarella Fior di latte Schinken Champignons Ei Spinat	28
Diavola Tomaten Mozzarella Fior di latte scharfe Salami rote Zwiebeln Oliven	28
Vegetariana Tomaten Mozzarella Fior di latte Spinat Peperoni Cherrytomaten Champignons	26
Tirolese Tomaten Mozzarella Fior di latte Speck Champignons rote Zwiebeln	30
Toscana Tomate Mozzarella Fior di latte Salami Schinken Oliven Champignons	32



Allgemeine Informationen

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Herkunft Deklaration

Fleisch I Aufschnitt

Schweiz: Rind (Weiderind), Kalb, Wild

Speck, Salami und gekochter Schinken vom CH Freilandsäulei

Fisch

Felchen Zürichsee

Lachs Graubünden (Zucht)

Zanderknusperli Binnenfischerei Polen, Verarbeitung Schweiz

Thunfisch Vietnam

Ocotopus Marocco

Pizzateig (hausgemacht)

Brot Schweiz

Allergien und Intoleranzen

Wir führen eine Speisekarte, in der Allergie und Intoleranzen
auslösende Produkte aufgeführt sind.

(Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern)