



Vorspeisen / Hors-d'œuvre / Starters

Randensalat mit Cherry-Tomaten und Vinaigrette von Nussöl und Sherry <i>Salade de tomates cerises et betteraves rouges à l'huile de noisettes</i> Beetroot salad with cherry tomatoes and vinaigrette of nut oil and sherry	17.00
Winterblattsalat mit hausgeräucherter Pouletbrust <i>Salade à feuilles d'hiver aux filets de poulet fumés maison</i> Winter leaf salad with home-smoked chicken fillets	24.00
Hausgeräucherter irischer Lachs aus Zucht mit Meerrettichschaum, feinen Zwiebelringen und Kapern <i>Saumon irlandais d'élevage fumé maison Raifort Chantilly, rondelles d'oignons et câpres</i> Home-smoked Irish farm salmon Horseradish mousse, onion slices and capers	26.00

Die Klassiker/ Les classiques/ The classics

Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter <i>Tartare de boeuf, toast et beurre</i> Beefsteak Tatar with toast and butter	kleine Portion	25.00 37.00
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli an Salbeisauce <i>Raviolis maison farcis à la viande de veau et sauce à la sauge</i> Home-made raviolis filled with veal meat and sage sauce	kleine Portion	25.00 36.00

Suppe / Potages / Soups

Hummersuppe mit Cognac Rémy Martin <i>Bisque de homard au cognac Rémy Martin</i> Lobster soup with cognac Rémy Martin	18.00
---	-------



Fisch / Poisson / Fish

Gebrautes Goldbrassenfilet auf Zwiebelconfit Gurkenperlen und Bier-Senfsauce <i>Filet de dorade royale à la blanche de Bruxelles sur confit des oignons</i> Fillet of gilt head bream with beer sauce and onions confit Pearls of cucumbers	47.00
---	-------

Fleisch / Viandes / Meats

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignons und Butterrösti <i>Emincé de veau Zurichoise aux champignons et roesti au beurre</i> Sliced veal Zurich style with mushrooms and butter roesti	47.00
--	-------

Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse <i>Filet de boeuf et beurre aux fines herbes Pommes frites et légumes</i> Beef fillet with herb butter French fries and vegetable garnish	61.00
---	-------

Desserts / Desserts / Desserts

Karamelköppli <i>Flan caramel</i> Caramel custard cream	13.00
---	-------

Weisses und dunkles Schokoladenmousse „Storchen“ <i>Mousse au chocolat blanc et noir „Storchen“</i> White and dark chocolate mousse „Storchen“	17.00
--	-------

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlichen 8 % Mehrwertsteuer.