

Speisen
&
Getränke

Herzlich Willkommen

Wir sind nur so gut wie unsere Zutaten! Deren Auswahl treffen wir genauso sorgfältig, wie wir die Jahreszeiten bei der Kreation unserer Gerichte respektieren. Wenn immer möglich, verwenden wir Schweizer Lebensmittel; dabei streben wir langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten, Handwerkern und den Behörden an. Wir arbeiten mit dem Verein Culinarium zusammen, dessen Anstrengungen zur Förderung regionaler Produkte wir unterstützen und dessen Gütesiegel wir gerne auch über unserem Haus strahlen lassen.

Team

Tätigkeit	Name
Gastgeber	Sissi Kern & Roman Kochems
Küchenchef	Carlos Teixeira

Deklaration

Produkt	Herkunft
Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Reh	Schweiz (Culinarium) Alles aus der Region

Allergikerinformationen

Die aufgeführten Speisen können Allergene enthalten. Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei allfälligen Allergien und Unverträglichkeiten.

Preise

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Partner	
Produkt	Partner
Fleisch	Ziegler delikat essen AG, 8050 Zürich Metzgerei Würmli AG, 8543 Gundetswil
Gemüse	Marinello + Co AG, 8048 Zürich
Käse	Amstad Chäslädeli, 8008 Zürich
Brot	Romer's Hausbäckerei AG, 8717 Benken Fredy's AG, 5400 Baden
Weine	Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich Smith & Smith AG, 8045 Zürich Gil Vins, 8903 Birmensdorf Landolt Weine AG, 8002 Zürich Boitel Weine, 8117 Fällanden Bindella, 8037 Zürich
Spirituosen	Brennerei Hans Erismann, 8180 Bülach Eva Naegeli, 8053 Witikon Barrel Aged Brothers, 8004 Zürich Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich
Getränke	Huber Getränkehandlung AG, 8041 Zürich
Tee	L'art du thé, 6003 Luzern
Blumen	Atelier Daniela Zehnder, 8802 Kilchberg Gärtnerei Meier + Co., 8174 Stadel
Dekoration	Atelier Daniela Zehnder, 8802 Kilchberg
Geschirr	b&n Service AG, 8050 Zürich
Elektriker	Haller Elektroanlagen AG, 8006 Zürich
Schreiner	Sascha Städeli, 8951 Fahrweid
Sanitär	Sprenger + Hauser AG, 8002 Zürich
Vermieter	Liegenschaften Stadt Zürich, 8022 Zürich

Speisen

I. Vorspeisen

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Knabbern & Teilen	Bündnerfleisch	7.50
	Schinken	5.00
	Speck	5.00
	Salametti	5.00
	Gruyère VEGETARISCH	5.00
	Cherrytomaten eingelegt	5.00
	Oliven gemischt VEGETARISCH	5.00
Tagessuppe		10.50
Grüner Blattsalat VEGETARISCH	mit Sonnenblumenkernen	10.50
Gemischter Salat	Blattsalat mit Rübli, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen VEGETARISCH	12.50
Rüebli Salat VEGAN	mit Ingwer	9.50
Nüssli Salat	mit Ei, Speck und Croûtons	15.50
Kleiner Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündner- fleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	16.50
Ziegenkäse VEGETARISCH	mit Blattsalat an Orangenvinaigrette, Pinienkernen und Honig	17.50
Markbein	mindestens 20 Minuten	14.50

II. Salat & Gemüse

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Grosser Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	22.50
Grosser gemischter Salat VEGETARISCH	Blattsalat mit Rüebli, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen + Ei VEGETARISCH + Pouletbrust + Rindsfiletwürfel	15.50 + 3.00 + 10.50 + 18.00
Süsskartoffeln mit Peretti Tomaten VEGAN	im Ofen geröstet mit gerösteten Pinienkernen und Frühlingszwiebeln auf Limetten-Soja-Joghurt	27.50
Ganzer Blumenkohl VEGAN	im Ofen geröstet, mit Kräutern und Peperoncini auf Sesam-Soja-Joghurt	29.00

III. Chäshörnli

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Chäshörnli VEGETARISCH		20.00
	+ Apfelmus VEGETARISCH	+ 3.00
	+ Brösmeli VEGETARISCH	+ 2.50
	+ geröstete Zwiebeln VEGETARISCH	+ 3.00
	+ Gehacktes	+ 8.00
VEGETARISCH	+ Gemüse (Rüebli, Zucchetti Mais und Cherrytomaten)	+ 6.00

IV. Chäsfondue / Raclette

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Käsefondue	200g Gruyère, Bergkäse, Appenzeller und Vacherin mit Brot	29.50
Raclette (Oktober bis März)	200g Raclettekäse mit Kartoffeln	29.50
Beilagen zu Fondue und Raclette	+ Peperoncini VEGETARISCH	+ 2.00
	+ Kräuter VEGETARISCH	+ 3.00
	+ Birnen VEGETARISCH	+ 4.00
	+ Cornichons, Silberzwiebeln	+ 4.00
	+ Maiskölbchen VEGETARISCH	+ 5.00
	+ Speck VEGETARISCH	+ 5.00
	+ Kartoffeln	+ 6.00

V. Fondue Chinoise

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Fondue Chinoise gemischt (ab 2 Personen)	120g Rindsfilet, 120g Pouletbrust, 6 Saucen und Pommes Frites, Reis oder Pommes Chips, Cornichons und Silberzwiebeln	50.00 pro Person
Fondue Chinoise Rindsfilet (ab 2 Personen)	240g Rindsfilet, 6 Saucen und Pommes Frites, Reis oder Pommes Chips, Cornichons und Silberzwiebeln	65.00 pro Person
	+ Pouletbrust (80g)	+ 8.00
	+ Rindsfilet (80g)	+ 18.00

VI. Fleisch

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Kalbs-Cordon bleu	gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère, Pommes Frites	43.00
Poulet-Cordon bleu	gefüllt mit Bündnerfleisch und Büffelmozzarella, Pommes Frites	36.00
Rindsfilet	mit Kräuterbutter, Rüebli, Spinat und Ratatouille	54.00
Rindsfilet Stroganoff	mit Nudeln	38.00
Zürigschnätzlets	mit Rösti	41.00
Wiener Schnitzel	mit Preiselbeeren und Gurkensalat	41.00
Kalbspailard	an Zitronensauce mit Reis	36.00
Hacktätschli	mit Rüebligemüse und Hörnli	27.00

VII. Beilagen

Bezeichnung	Preis
Spinat, Rüebli, Ratatouille, Gurkensalat Hörnli, Nudeln, Reis, Pommes Frites, Rösti	6.00

VIII. Dessert

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Vermicelles Portion		9.50
Vermicelles Mini		6.50
Vermicelles Coupe	mit Vanilleglace	12.50
Lauwarme Zwetschgen	mit Zimtglace	12.50
Schoggi-Mousse	mit Double-Crème	10.50 6.00
Kaiserschmarrn (mind. 20 Minuten)	mit getrockneten Aprikosen und Sauerrahmglace	12.50
Cremeschnitte		12.00 6.00
Emmentaler Meringue	mit Schlagrahm und Caramelsauce	12.50 8.50
Schoggichüechli	mit Vanilleglace	12.50
Zitronen-Joghurt Panna Cotta	mit Beeren	10.50

IX. Gelati Leonardo

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Gelati Leonardo pro Kugel	Vaniglia, Cioccolato, Cookies, Espresso Doppio, Stracciatella, Nocciola, Caramello, Lampone, Limone, Sauerrahm	4.00
Toppings	Schokoladensauce, Caramelsauce, Gummibärli, Smarties, Schlagrahm	1.50

X. Coupes

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Degenried	Nocciola, Stracciatella, Cioccolato und Schlagrahm	14.50
Dolce Vita	Espresso Doppio, Vaniglia mit Bailey's und Schlagrahm	13.50
Danmark	Vaniglia, Schokoladensauce und Schlagrahm	11.00 7.00
Banana Split	Bananen, Vaniglia mit Schokoladensauce und Schlagrahm	14.00
Dulcinea	Cookies, Caramello mit Ca- ramelsauce und Schlagrahm	12.00
Frutta di Bosco	Sauerrahm mit frischen Beeren, Meringue Crumble und Schlagrahm	12.50
Café Glacé	Espresso Doppio, Espresso Shot und Schlagrahm	12.00 7.00
Sorbet	Limone oder Lampone mit Vodka oder Prosecco	13.00

Getränke

I. Aperitif

Bezeichnung	Preis
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.00
Campari Soda	10.50
Campari Orange	10.50
Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Mount Rigi (Kirsch Likör) mit Tonic	13.00
Kirschblüten Spritz	13.00
Ingwer Spritz	13.00
Negroni Barrel aged (6cl)	16.00

II. Prosecco

Bezeichnung	Menge	Preis
Prosecco di Valdobbiadene DOC 2018 (11.5%)	10 cl	9.00
Le Colture, Valdobbiadene, Veneto	75 cl	56.00
Traubensorte: Glera		
Klassischer, trockener Prosecco aus Italien mit lebhaftem Geschmack.		

III. Weisswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Pinot Grigio 2019 (12.5%) La Prendina, Monzambano, Lombardei, Italien Traubensorte: Pinot Grigio Klares Strohgelb, schöne typische Frucht mit Aromen von Blumen.	10 cl 75 cl	7.50 51.00
Le Bouquet 2018 (13.0%) Laporte, Saint-Satur, Loire, Frankreich Traubensorte: Sauvignon Blanc Stachelbeeren und grüne Noten. Am Gaumen Zitrus und herbe Säure.	10 cl 75 cl	8.00 56.00
Zürcher Riesling-Sylvaner 2018 (12.0%) Weingut Landolt, Zürich, Schweiz Traubensorte: Riesling-Sylvaner Feine Fruchtaromatik mit Zitrusnote, am Gaumen kraftvoll und strukturiert.	10 cl 75 cl	8.50 59.00
Chardonnay Unplugged 2017 (14.0%) Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, mittlere Säure, gelbgrüne Farbe. Im Abgang sehr rund und langanhaltend.	10 cl 75 cl	9.00 60.00
St. Saphorin 2018 (12.7%) Domaine Bovy, Lavaux, Waadt Traubensorte: Chasselas Dezentere Blütenduft, im Gaumen weich und ausgeglichen, mittelschwer mit wenig Säure.	10 cl 70 cl	9.00 61.00

IV. Roséwein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Zürcher Rosé 2019 (13.5%) Weingut Landolt, Zürich Traubensorte: Pinot Noir Frische Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll.	10 cl 75 cl	8.50 59.00

V. Rotwein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Primitivo Merlot 2018 (14.0%) Luccarelli, San Marzano, Apulien, Italien Traubensorten: Primitivo, Merlot Schöne Frucht, reife Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen und langem Abgang.	10cl 75cl	8.00 54.00
Zürcher Blauburgunder 2018 (14.5%) Weingut Landolt, Zürich, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll.	10cl 75cl	8.50 59.00
Acappella Crianza 2016 (14.0%) Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Tempranillo Elegant, gut strukturiert und gefällig. Mit samtigen Tanninen und angenehmer Säure.	10cl 75cl	9.00 61.00
Zweigelt Unplugged 2018 (14.0%) Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Zweigelt Weichsel und feine Edelholzsüsse. Elegante Säure mit weichen Tanninen.	10cl 75cl 150cl	9.00 62.00 130.00
Saleggi 2018 (13.5%) Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot Weiche Tannine und Aromen von Steinobst und Vanille. Etwas Lakritz im Abgang.	10cl 75cl	9.00 62.00

VI. Süsswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Sauternes Ange d'or 2016 (13.0%)	10 cl	12.00
Les Vignobles Dourthe, Sauternes	37 cl	38.00
Traubensorten: Sémillon, Sauvignon blanc		
Aromen von Dörrfrüchten und Honig. Im Gaumen weich, extrem ausgeglichen und füllig.		

VII. Schweizer Spirituosen

Bezeichnung	Produzent	Alkohol	Menge	Preis
Kirsch	Hans Erismann	41,0%	4 cl	9.50
Williams	Hans Erismann	41,0%	4 cl	10.50
Vieille Prune	Hans Erismann	41,0%	4 cl	11.00
Grappa Barrique	Hans Erismann	41,0%	4 cl	12.00
Grappa Chardonnay	Delea	43,0%	4 cl	13.00
Grappa Moscato	Delea	43,0%	4 cl	14.00
Gin Züri	Hans Erismann	45,0%	4 cl	12.00
Züri Rum	Hans Erismann	45,0%	4 cl	12.00
Züri Whisky	Hans Erismann	40,0%	4 cl	13.00
Vodka Xellent	Willisau	40,0%	4 cl	12.00
Bündner Röteli	Eva Naegeli	25,0%	4 cl	8.00
Alpenbitter	Appenzeller	29,0%	4 cl	8.00
Vermouth Jsotta	Lateltin	17,0%	4 cl	8.00
Kirsch Liqueur	Mount Rigi	20,0%	4 cl	8.00

VIII. Internationale Spirituosen

Bezeichnung	Produzent	Alkohol	Menge	Preis
Aperol	Fratelli Barbieri	11,0%	4 cl	8.00
Campari	Davide Campari	23,0%	4 cl	8.00
Cynar	Davide Campari	16,5%	4 cl	8.00
Sherry Tio Pepe	Gonzalez Byass	15.0%	5 cl	8.00
Porto Fine Tawny	Sandeman	19,5%	5 cl	8.00
Crème de Cassis	Edmond Briottet	16,0%	4 cl	8.00
Baileys	Baileys	17,0%	4 cl	8.00
Amaretto	Ilva Saronno	27,0%	4 cl	8.00
Cognac VSOP	Rémy Martin	40,0%	4 cl	12.00

IX. Bier

Bezeichnung	Zusatz	Menge	Preis
Chopfab	Draft Stange	20 cl	3.50
	Draft Stange	30 cl	4.50
	Draft Stange	50 cl	7.50
	Panaché Stange	20 cl	3.50
	Panaché Stange	30 cl	4.50
	Panaché Stange	50 cl	7.50
	Trüb Stange	20 cl	3.50
	Trüb Stange	30 cl	4.50
	Trüb Stange	50 cl	7.50
Hardwald	Glattgold	33 cl	7.00
	Dunkel	33 cl	7.00
Schneider Weisse	Weizenbier	50 cl	8.50
Appenzeller Leermond	Alkoholfrei	33 cl	5.00

X. Wasser & Co.

Bezeichnung	Zusatz	Menge	Preis
Passugger		47 cl	5.50
		77 cl	8.50
Hahnenwasser	Aufgrund der wunderbaren Wasserqualität in Zürich verzichten wir auf den Einkauf von stillem Wasser in der Flasche. Wir erlauben uns aber für die Dienstleistung etwas zu verrechnen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!	50 cl	2.50
		100 cl	5.00
Coca-Cola	Normal, Zero	33 cl	5.00
Fanta		33 cl	5.00
Rivella	Rot, Blau	33 cl	5.00
Apfelschorle		33 cl	5.00
Apfelsaft	Trüb vom Fass mit oder ohne Alkohol	50 cl	7.50
Tonic Water	Gents	20 cl	5.00
San Bitter	San Pellegrino	10 cl	5.00
Tomatensaft	Michel	20 cl	5.00
Orangensaft	Michel	20 cl	5.00
Hauslimonade	Holunderblütensirup, Zitronensaft, Zitrone und Pfefferminze	40 cl	6.50
		100 cl	12.00
Hauseistee	Früchtetee, Zitronengras, Ingwer, Rohrzucker, Orange, Zitrone und Pfefferminze	40 cl	6.50
		100 cl	12.00
Mineral offen	Passugger, Citro, Cola light	30 cl	3.50

XI. Kaffee & Tee

Bezeichnung	Menge	Preis
Espresso		4.50
Kaffee		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale		5.50
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.50
Latte Macchiato Caramel		7.00
Chai Latte		6.50
Wiener Kaffee		9.50
Punsch alkoholfrei (Rum, Orange oder Apfel)		5.00
Corretto Grappa		8.00
Degenried-Kaffee (Röteli & Amaretto)		9.50
Schümli Pflümli		9.00
Kafi Luz, Kafi Fertig (Kernobst oder Pflümli)		7.50
Kaffee Baileys		9.50
Schokolade Baileys		9.50
Tee: English Breakfast, Rooibos, Grüntee, Pfefferminze, Verveine, Kamille, Waldfrüchte		4.50
Frischer Ingwer-Zitronen Tee		6.50
Schokolade		5.50
Ovomaltine		5.50

4.10.2020