

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 Lebensmittel aus der Region. 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. Wir streben langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten, Handwerkern und den Behörden an.

## Team

Tätigkeit	Name
Geschäftsinhaber	Familie Kern
Geschäftsführer	Roman Kochems
Küchenchef	Carlos Teixeira

## Deklaration

Produkt	Herkunft
Rind, Kalb und Poulet	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.

<b>Partner</b>	
<b>Produkt</b>	<b>Partner</b>
Fleisch	Ziegler delikat essen AG, 8050 Zürich Metzgerei Angst AG, 8004 Zürich Mérat & Cie. AG, 8005 Zürich
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, 8045 Zürich Gil Vins, 8903 Birmensdorf Landolt Weine, 8002 Zürich Boitel Weine, 8117 Fällanden Gerstl Weinselektionen, 8957 Spreitenbach Bindella Vinoteca, 8037 Zürich Denz Weine, 8032 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
Kaffee	Don George, 7204 Untervaz
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	7.00
	Salametti	7.00
	Schinken	5.00
	Speck	5.00
	Gruyère <b>VEGETARISCH</b>	6.00
	Cherrytomaten eingelegt	6.00
	Oliven gemischt <b>VEGETARISCH</b>	5.00
Tagessuppe		12.00
Grüner Blattsalat <b>VEGETARISCH</b>	mit Sonnenblumenkernen	10.50
Gemischter Salat	Blattsalat mit Rüeblī, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen <b>VEGETARISCH</b>	12.50
Rüeblīsalat <b>VEGAN</b>	mit Ingwer	9.50
Kleiner Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündner- fleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	18.50
Kleines Rindstatar	mit Toast und Butter	18.50
Markbein	mindestens 20 Minuten	16.50

## II. Salate

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Grosser Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	25.50
Grosser gemischter Salat VEGETARISCH	Blattsalat mit Rüebli, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen + Ei VEGETARISCH + Pouletbrust + Rindsfiletwürfel	15.50 + 3.00 + 12.00 + 18.00

## III. Vegan

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Süsskartoffeln mit Peretti Tomaten VEGAN	im Ofen geröstet mit gerösteten Pinienkernen und Frühlingszwiebeln auf Limetten-Soja-Joghurt	27.50
Beyond Burger VEGAN	mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken Pommes Frites	27.50
Ganzer Blumenkohl VEGAN	im Ofen geröstet, mit Kräutern und Peperoncini auf Sesam-Soja-Joghurt	29.00

## IV. Chäshörnli

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Chäshörnli VEGETARISCH	+ Apfelmus VEGETARISCH + Brösmeli VEGETARISCH + geröstete Zwiebeln VEGETARISCH + Gehacktes + Gemüse (Rüebli, Zucchetti Mais und Cherrytomaten)	18.00 + 2.00 + 2.00 + 2.00 + 12.00 + 6.00

## V. Chäsfondue

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Chäsfondue 200g VEGETARISCH	Gruyère, Bergkäse, Vacherin und Appenzeller mit Brot	32.00
Beilagen	+ Kartoffeln + Birnen + Speck + Peperoncini + Schnittlauch	+ 4.00 + 4.00 + 5.00 + 2.00 + 2.00

## VI. Raclette

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Raclette 200g VEGETARISCH	Raclettekäse mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons	32.00
Beilagen	+ Maiskölbchen + Cornichons, Silberzwiebeln + Peperoncini + Schnittlauch	+ 4.00 + 4.00 + 2.00 + 2.00

## VII. Fondue Chinoise

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Fondue Chinoise 240g (ab 2 Personen)	Rindsfilet und Pouletbrust Nur Rindsfilet 6 Saucen und Pommes Frites, Reis oder Pommes Chips, Cornichons und Silberzwiebeln	56.00 71.00 pro Person
	+ Pouletbrust (80g) + Rindsfilet (80g)	+ 8.00 + 18.00

## VIII. Fleisch

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Kalbs-Cordon bleu	gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère, Pommes Frites	43.00
Zürigschnätzlets	mit Rösti	41.00
Wiener Schnitzel	mit Preiselbeeren und Gurkensalat	41.00
Kalbspailard	an Zitronensauce mit Reis	41.00
Rindsfilet	mit Kräuterbutter, Rüebli, Spinat und Ratatouille	54.00
Rindsfilet Stroganoff	mit Nudeln	46.00
Burger	Rindfleisch Pouletbrust mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken Pommes Frites + Gruyère oder Speck + Spiegelei	28.50 26.50    + 1.50 + 3.00
Grosses Rindstatar	mit Toast und Butter	28.50
Hacktäschli	mit Rüebli und Hörnli	27.00

## IX. Beilagen

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

## X. Dessert

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Schoggi-Mousse	mit Double-Crème	10.50 6.00
Creemeschnitte		12.00 6.00
Zitronencreme <b>VEGAN</b>	mit Beeren und Crumble	10.50
Fruchtsalat		8.50
Fruchtsalat	mit Himbeersorbet	12.50
Emmentaler Meringue	mit Schlagrahm und Caramelsauce	12.50 8.50
Kaiserschmarrn (mind. 20 Minuten)	mit getrockneten Aprikosen und Sauerrahmglace	12.50
Schoggichüechli	mit Vanilleglace	12.50
Zitronen-Joghurt Panna Cotta	mit Beeren	10.50



## XI. Gelati Leonardo

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

## XII. 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
Dulcinea	Vaniglia, Caramello mit Ca- ramelsauce und Schlagrahm	12.00
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
Ingwer Spritz	13.00
Basilikum Spritz	13.00
Negroni Barrel aged (6cl)	16.00

## II. Spumante & Prosecco

Bezeichnung	Menge	Preis
<b>Spumante Charme Brut Rosé (11.5%)</b> Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot Dezentes Bouquet von Aprikosen und Beeren. Kräftige, anhaltende Perlage.	10cl 75cl	9.50 59.00
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC 2018 (11.5%)</b> Le Colture, Valdobbiadene, Veneto, Italien Traubensorte: Glera Klassischer, trockener Prosecco aus Italien mit lebhaftem Geschmack.	10cl 75cl	9.00 57.00

### III. Weisswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
<b>Pinot Grigio 2020 (12.5%)</b> La Prendina, Monzambano, Lombardei, Italien Traubensorte: Pinot Grigio Klares Strohgelb, schöne typische Frucht mit Aromen von Blumen.	10 cl 75 cl	7.50 52.00
<b>Le Bouquet 2020 (13.5%)</b> 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
<b>Zürcher Riesling-Sylvaner 2019 (12.5%)</b> Weingut Landolt, Zürich, Schweiz Traubensorte: Riesling-Sylvaner Feine Fruchtaromatik mit Zitrusnote, am Gaumen kraftvoll und strukturiert.	10 cl 75 cl	8.50 59.00
<b>St. Saphorin 2019 (12.7%)</b> Domaine Bovy, Lavaux, Waadt Traubensorte: Chasselas Dezenter Blütenduft, im Gaumen weich und ausgeglichen, mittelschwer mit wenig Säure.	10 cl 75 cl	9.00 62.00
<b>Chardonnay Unplugged 2018 (14.5%)</b> Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, mittlere Säure, gelbgrüne Farbe. Im Abgang sehr rund und langanhaltend.	10 cl 75 cl	9.00 63.00

### IV. Roséwein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
<b>Zürcher Rosé 2020 (13.5%)</b> Weingut Landolt, Zürich, Schweiz 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
<b>Primitivo Merlot 2019 (13.5%)</b> Luccarelli, San Marzano, Apulien, Italien Traubensorten: Primitivo, Merlot Schöne Frucht, reife Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen und langem Abgang.	10cl 75cl	8.00 56.00
<b>Zürcher Pinot Noir 2019 (14.0%)</b> Weingut Landolt, Zürich, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll.	10cl 75cl	8.50 59.00
<b>Acappella Crianza 2017 (14.0%)</b> Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Tempranillo Elegant, gut strukturiert und gefällig. Mit samtigen Tanninen und angenehmer Säure.	10cl 75cl	9.00 63.00
<b>Zweigelt Unplugged 2019 (14.0%)</b> Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Zweigelt Weichsel und feine Edelholzsüsse. Elegante Säure mit weichen Tanninen.	10cl 75cl 150cl 300cl	9.00 63.00 128.00 274.00
<b>Merlot Carato 2018 (14.5%)</b> Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot Rubinrot, dunkle Früchte, Vanillenoten. Voll und kraftvoll mit schönem Abgang.	10cl 75cl 150cl	10.50 73.00 156.00

## VI. Süsswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
<b>Sauternes Ange d'or 2018 (13.0%)</b> Les Vignobles Dourthe, Sauternes Traubensorten: Sémillon, Sauvignon blanc Aromen von Dörrfrüchten und Honig. Im Gaumen weich, extrem ausgeglichen und füllig.	10cl 37cl	12.00 38.00

## 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
Säntis Whisky	Brauerei Locher	52,0%	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
Braulio	Casoni Liquore	21,0%	4 cl	8.00
Averna	Fratelli Averna	29,0%	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
Calvados	Père Magloire	40,0%	4 cl	11.00
Cognac VSOP	Rémy Martin	40,0%	4 cl	12.00
Oban Single Malt	Oban Distillery	43,0%	4 cl	13.00
Ron Zacapa 23	Licoreras Guatemala	40,0%	4 cl	13.00

## IX. Bier

Bezeichnung	Zusatz	Menge	Preis
Chopfab offen	Draft / Trüb / Panaché	20 cl	3.50
		30 cl	4.50
		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	6.00

# 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
Vivi Soda	Blutorange & Ingwer Zitrone & Ingwer	33 cl	6.00
		33 cl	6.00
Tonic	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	Früchtetea, 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	Preis
Espresso / 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
Punsch alkoholfrei (Rum, Orange oder Apfel)	5.00
Affogato (Vanille Glace mit Espresso)	8.00
Wiener Kaffee (Vanille Glace mit Kaffee und Schlagrahm)	9.50
Glühwein 25cl	7.50
Corretto Grappa	8.00
Degenried Kaffee (Röteli, Amaretto und Schlagrahm)	9.50
Schümli Pflümli	9.00
Kafi Luz oder Fertig (Kernobst, Zwetschgen, Pflümli oder Chrüter)	7.50
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	9.50
Schokolade Baileys mit Schlagrahm	9.50
Degenried Schokolade mit Schlagrahm und Marshmallows	9.50
Schokolade Mélange	7.00
Tee: English Breakfast, Rooibos, Grüntee, Verveine, Pfefferminze, Kamille, Waldfrüchte	4.50
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	7.50
Schokolade / Ovomaltine	5.50

11.11.2021