

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
Geschäftsführung	Roman Kochems & Ines Kletzke
Küchenchef	Carlos Teixeira

Deklaration

Produkt	Herkunft
Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz (Culinarium)
Brot und Burger Buns	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam

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 Mérat & Cie. AG, 8005 Zürich
Riesencrevetten	G. Bianchi AG, 5621 Zufikon
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 Zweifel Weine, 8049 Zürich Brancaia, 8008 Zürich
Spirituosen	Brennerei Hans Erismann, 8180 Bülach Eva Naegeli, 7270 Davos Barrel Aged Brothers, 8004 Zürich Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich
Getränke	Zweifel Weine & Getränke AG, 8049 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	Pfister Holzbau, 8053 Zürich
Sanitär	Sprenger + Hauser AG, 8002 Zürich

Speisen

I. Vorspeisen

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Knabbern & Teilen	Bündnerfleisch	7.50
	Salametti	7.50
	Schinken	6.50
	Speck	6.50
	Gruyère VEGETARISCH	6.50
	Cherrytomaten eingelegt	6.50
	Oliven gemischt VEGETARISCH	5.50
Tagessuppe		12.50
Grüner Blattsalat VEGETARISCH	mit Sonnenblumenkernen	12.00
Gemischter Salat	Blattsalat VEGETARISCH mit Radiesli, Avocado, Cherrytomaten, Granatapfel und Pinienkernen	14.50
Rüebli Salat VEGAN	mit Ingwer	10.50
Ziegenkäse VEGETARISCH	mit Blattsalat, gerösteten Pinienkernen und Honig mit Orangendressing	18.50
Kleiner Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündner- fleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	18.50
Kleines Rindstatar	mit Toast und Butter	21.50
Markbein	mindestens 20 Minuten	18.00

II. Salate

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Grosser Degenriedsalat	Blattsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	27.00
Grosser gemischter Salat VEGETARISCH	Blattsalat mit Radiesli, Avocado, Cherrytomaten, Granatapfel und Pinienkernen + Ei VEGETARISCH + Pouletbrust (ca 140g) + Rindsfiletwürfel (120g) + Riesencrevetten (5 Stück)	18.50 + 3.00 + 12.00 + 20.00 + 16.50

III. Vegetarisch & Vegan

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Zitronen-Ricotta-Ravioli von Patrizia Fontana VEGETARISCH	mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	30.50
Süsskartoffeln und Peretti Tomaten VEGAN	im Ofen geröstet mit gerösteten Pinienkernen, Frühlingszwiebeln und Peperoncini auf Limetten-Soja-Joghurt	30.50
Beyond Burger VEGAN	mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken Pommes Frites	30.50
Ganzer Blumenkohl (mind. 15 Minuten) VEGAN	im Ofen geröstet, mit Zwiebeln, Peterli, Kerbel, Koriander und Peperoncini auf Sesam-Soja-Joghurt	30.50

IV. Chäshörnli

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

V. Chäsfondue

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Chäsfondue 200g VEGETARISCH	Gruyère, Bergkäse, Vacherin und Appenzeller mit Brot mit Knoblauch & Weisswein	33.00
Beilagen	+ Kartoffeln	+ 4.00
	+ Birnen	+ 4.00
	+ Speck	+ 5.00
	+ Peperoncini	+ 2.00
	+ Schnittlauch	+ 2.00

VI. Fondue Chinoise

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Fondue Chinoise 240g (ab 2 Personen)	Rindsfilet und Pouletbrust	58.00
	Nur Rindsfilet	72.00
	6 Saucen und Pommes Frites, Reis oder Pommes Chips, Cornichons und Silberzwiebeln	pro Person
	+ Pouletbrustwürfel (120g)	+ 10.00
	+ Rindsfiletwürfel (120g)	+ 20.00

VII. Fleisch

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Kalbs-Cordon bleu	gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère, Pommes Frites	45.50
Zürigschnätzlets	mit Rösti	43.50
Wiener Schnitzel	mit Preiselbeeren und Gurkensalat	43.50
Kalbspaillard	an Zitronensauce mit Reis	43.50
Rindsfilet	mit Kräuterbutter, Rüebli, Spinat und Ratatouille	56.50
Rindsfilet Stroganoff	mit Nudeln	47.50
Burger	Rindfleisch	31.50
	Pouletbrust	28.50
	mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken Pommes Frites + Gruyère oder Speck + Spiegelei	+ 1.50 + 3.00
Grosses Rindstatar	mit Toast und Butter	33.00
Hackbraten	mit Kalbsjus, Rüebli und Hörnli	30.50

VIII. Beilagen

Bezeichnung	Preis
Spinat, Rüebli, Saisongemüse, Mischgemüse, Ratatouille, Gurkensalat, Hörnli, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Rösti	7.50

IX. Dessert

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Schoggi-Mousse	mit Double-Crème kleine Portion	12.50 8.50
Cremeschnitte	kleine Portion	13.00 6.50
Zitronencreme VEGAN	mit Beeren und Crumble	13.00
Emmentaler Meringue	mit Schlagrahm und Caramelsauce kleine Portion	13.00 9.00
Kaiserschmarrn (mind. 20 Minuten)	mit getrockneten Aprikosen und Sauerrahmglace	16.00
Schoggichüechli	mit Vanilleglace	14.50
Zitronen-Joghurt Panna Cotta	mit Beeren	12.50
Zwetschgenkompott	lauwarm mit Zimtglace	14.50

X. Gelati Leonardo

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Gelati Leonardo pro Kugel	Vaniglia, Cioccolato, Espresso Doppio, Nocciola, Pistacchio, Stracciatella, Caramello, Lampone, Limone, Sauerrahm, Zimt	4.50
Toppings	Schokoladensauce, Caramelsauce, Gummibärli, Smarties, Schlagrahm	1.50

XI. Coupes

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Degenried	Nocciola, Stracciatella, Cioccolato und Schlagrahm	15.50
Dolce Vita	Espresso Doppio, Vaniglia mit Bailey's und Schlagrahm	14.50
Danmark	Vaniglia, Schokoladensauce und Schlagrahm kleine Portion	12.00 8.00
Dulcinea	Vaniglia, Caramello mit Caramelsauce und Schlagrahm	13.00
Café Glacé	Espresso Doppio, Espresso Shot und Schlagrahm kleine Portion	13.00 9.00
Sorbet	Limone oder Lampone mit Vodka oder Prosecco	14.00

Getränke

I. Aperitif

Bezeichnung	Preis
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.50
Campari Soda / Orange	11.00
Aperol Spritz / Hugo	13.00
Mount Rigi (Kirsch Likör) mit Tonic	14.00
Ingwer oder Basilikum Spritz	14.00
Ingwer oder Basilikum Spritz (Alkoholfrei)	8.00
Gin Tonic (Züri oder Hendricks)	14.50
Gin Tonic (Rebels Alkoholfrei)	12.50
Negroni Barrel aged (6cl)	16.00

II. Spumante, Prosecco & Kolonne Null

Bezeichnung	Menge	Preis
Spumante Charme Brut Rosé (11.5%)	10cl	9.50
Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz	75cl	59.00
Traube: Merlot		
Dezentes Bouquet von Aprikosen und Beeren.		
Kräftige, anhaltende Perlage.		
Prosecco Treviso (11.0%)	10cl	9.00
Il Colle, Valdobbiadene, Veneto, Italien	75cl	57.00
Traube: Glera		
Klassischer, trockener Prosecco aus Italien		
mit lebhaftem Geschmack.		
Kolonne Null Prickelnd Rosé (0.0%)	10cl	7.50
Berlin	37cl	25.00
Trauben: Portugieser, Silvaner	75cl	45.00
Frucht mit Aprikose und Himbeere. Mit Kräutern		
und einem kessen, mineralischen Touch.		

III. Weisswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Pinot Grigio 2024 (12.5%) La Prendina, Monzambano, Lombardei, Italien Traube: Pinot Grigio Klares Strohgelb, schöne typische Frucht mit Aromen von Blumen.	10 cl 75 cl	7.50 53.00
Sauvignon Blanc 2024 (12.5%) J. de Villebois, Seigy, Loire, Frankreich Traube: Sauvignon Blanc Stachelbeere, Zitrus, grünen Apfel, weiße Blumen und etwas Aprikose.	10 cl 75 cl	8.50 59.50
Degenried Pinot Blanc 2024 (12.5%) Landolt Weine, Zürich, Schweiz Traube: Pinot Blanc Fruchtaromatik mit anregender Zitrusnote. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert.	10 cl 75 cl	9.00 63.00
St. Saphorin 2024 (13.0%) Domaine Bovy, Lavaux, Waadt, Schweiz Traube: Chasselas Dezenter Blütenduft, im Gaumen weich und ausgeglichen, mittelschwer mit wenig Säure.	10 cl 70 cl	9.00 63.00
Chardonnay Unplugged 2022 (14.0%) Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traube: 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
L'été avec deux Frères 2023 (13.0%) Deux Frères, Haute Provence, Frankreich Trauben: Grenache, Syrah Ein Hauch von Mineralien, leichte Noten von Pfirsich, abgerundet durch frische Aprikosen.	10 cl 75 cl	9.00 63.00

V. Rotwein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Primitivo Merlot 2023 (14.0%) Luccarelli, San Marzano, Apulien, Italien Trauben: Primitivo, Merlot Schöne Frucht, reife Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen und langem Abgang.	10 cl 75 cl	8.50 59.50
Degenried Pinot Noir 2024 (14.0%) Landolt Weine, Zürich Traube: Pinot Noir Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll.	10 cl 75 cl	9.00 63.00
Rioja Paco Garcia 2021 (14.0%) Bodegas Paco Garcia, Rioja Trauben: Garnacha, Tempranillo In der Nase Aromen von Feigen und Kirschen. Am Gaumen leichte Karamel- und Kaffeenoten.	10 cl 75 cl	9.00 63.00
Cap de Faugères 2022 (15.0%) (M 2021) Cap de Faugères, Côtes Castillon, Frankreich Trauben: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saftig und von dunkler Beerenfrucht geprägt. Am Gaumen offen und frisch mit guter Balance.	10 cl 75 cl 150 cl	9.00 63.00 132.00
Merlot Carato 2021 (13.5%) (M 2020) Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz Traube: Merlot Rubinrot, dunkle Früchte, Vanillenoten. Voll und kraftvoll mit schönem Abgang.	10 cl 75 cl 150 cl	11.00 76.00 158.00

VI. Süsswein offen

Bezeichnung	Menge	Preis
Sauternes Récolte d'or 2022 (13.0%) Les Vignobles Dourthe, Sauternes Trauben: Sémillon, Sauvignon blanc Aromen von Dörrfrüchten und Honig. Im Gaumen weich, extrem ausgeglichen und füllig.	10 cl 37 cl	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
Züri Gin	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	Lateltn	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
Gin	Hendricks	41,4%	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
Hardwald offen	Glattgold / Amber / Panaché	20 cl	3.80
		30 cl	4.80
		50 cl	7.80
TurbinenBräu	Sprint	33 cl	7.00
Schneider Weisse	Weizenbier	50 cl	8.50
Schneider Weisse	Alkoholfrei	50 cl	8.50
Appenzeller Leermond	Alkoholfrei	33 cl	6.00

X. Wasser & Co.

Bezeichnung	Zusatz	Menge	Preis
Passugger		47 cl 77 cl	6.00 9.00
Hahnenwasser	Aufgrund der wunderbaren Wasserqualität in Zürich verzichten wir auf das stille Wasser in Flaschen. Wir erlauben uns aber für die Dienstleistung etwas zu verrechnen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!	50 cl 100 cl	2.50 5.00
Coca-Cola Fanta Apfelschorle Rivella Vivi Soda El Tony	Normal, Zero Rot, Blau Blutorange & Ingwer Mate	33 cl	5.50
Möhl Apfelwein	Trüb vom Fass mit oder ohne Alkohol	50 cl	8.00
Classic Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	Swiss Mountain Spring	20 cl	5.50
San Bitter	San Pellegrino	10 cl	5.50
Tomatensaft Orangensaft	Michel	20 cl	5.50
Hauslimonade	Holunderblütensirup, Zitronensaft, Zitrone und Pfefferminze	40 cl 100 cl	6.50 12.00
Hauseistee	Früchtetee, Zitronengras, Ingwer, Rohrzucker, Orange, Zitrone und Pfefferminze	40 cl 100 cl	6.50 12.00
Mineral offen	Passugger, Citro, Cola light	30 cl	4.00

XI. Kaffee & Tee

Bezeichnung	Preis
Espresso / Kaffee	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Schale	6.00
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato / Iced Latte Macchiato	7.00
Latte Macchiato Caramel	7.50
Chai Latte / Iced Chai Latte	7.00
Punsch alkoholfrei (Rum, Orange oder Apfel)	5.50
Glühwein 25cl	8.00
Affogato (Vanille Glace mit Espresso)	9.50
Wiener Kaffee (Vanille Glace, Kaffee und Schlagrahm)	10.50
Corretto Grappa	8.50
Degenried Kaffee (Röteli, Amaretto und Schlagrahm)	10.00
Schümli Pflümli	9.50
Kafi Luz oder Fertig (Kernobst, Zwetschgen, Pflümli oder Chrüter)	8.00
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	10.00
Schokolade Baileys mit Schlagrahm	10.00
Degenried Schokolade mit Schlagrahm und Marshmallows	8.00
Schokolade Mélange	7.50
Tee: English Breakfast, Rooibos, Grüntee, Verveine, Pfefferminze, Kamille, Waldfrüchte, Chai	5.00
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	8.50
Schokolade / Ovomaltine	6.00

4.10.2025