

## SUPPEN & VORSPEISEN

CHF

**Tagessuppe** *Soup of the day*

8.-

**Tomatencremesuppe** *Tomato cream soup*

8.-

**Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen- und Öl** *Pumpkin cream soup*

8.-

**Gemischter Salat** *Mixed salad*

10.5

*Dressings: Französisches Dressing, hausgemachtes Zitronenöldressing oder Preiselbeerdressing  
French dressing, homemade lemon oil dressing or cranberry dressing*

**Kleines Tatar (70gr) mit Salzbutter & geröstetem Hausbrot**

18.-

*Small beef tatar (raw minced beef) with toasted house bread and salted butter*

**Carpaccio vom Schweizer Weiderind (70gr) mit Belper Knolle und Pommery-Senfsauce, dazu Toast & Salzbutter**

18.-

*Swiss beef carpaccio with Pommery mustard sauce and "Belper Knolle"  
(Swiss cheese), toast & salted butter*

**Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Salzbutter**

18.-

*Scottish Smoked Salmon with horseradish mousse, toast & salted butter*

**Schottisches Rauchlachstatar mit Gurken und Dillsauerrahm, Toast & Salzbutter**

18.-

*Scottish Smoked Salmon tatar with cucumbers, dill sour cream, toast & salted butter*

# FLEISCH VOM GRILL

**alle Grillspezialitäten enthalten eine Beilage Ihrer Wahl**

*all grill specialities include one side dish of your choice*

**Rinds-Entrecôte (ARG) 200g / 300g**

**43.- / 58.-**

*Prime sirloin steak (ARG) 7oz / 10.5oz*

**«King» mit Kräuterbutter überbacken / gratinated with herb butter**

**«Queen» mit Basilikum / with basil**

**mit Thymian-Butter à part / with thyme butter**

**Filet Steak von John Stone 200g / 7oz**

**56.-**

*Fillet from Ireland's Finest Beef mit / with Sauce Béarnaise*

**Pouletbrust 200g mit Kräuterbutter überbacken**

**32.-**

*Chicken breast 7oz gratinated with herb butter*

**«Royal Combination»**

**58.-**

**Rinds-Entrecôte (ARG) 150g mit Kräuterbutter überbacken oder Basilikum und zwei Riesencrevetten**

*Prime sirloin steak (ARG) 5.3oz gratinated with herb butter or basil and two jumbo shrimps*

**«Royal Combination de luxe»**

**72.-**

**Filet Steak von John Stone 200gr und zwei Riesencrevetten**

*Fillet from Ireland's finest beef 7oz and two jumbo shrimps*

## FISCH & CREVETTEN

**alle Grillgerichte enthalten eine Beilage Ihrer Wahl**

*all grill specialities include one side dish of your choice*

**Filets vom Loup de Mer (Wolfsbarsch 200g) 42.-**  
mit Olivenöl und Zitronensaft grilliert

*Fillets of bass 7oz grilled with olive oil and lemon juice*

**«Surf'n'Surf» Filets vom Loup de Mer & 1 Riesencrevette 50.-**

*«Surf'n'Surf» Fillets of bass (7oz) with one jumbo shrimp*

**Riesencrevettenspiess mit Peperoni & Zucchetti 4 Stk 48.-**

*Jumbo shrimps skewer with peppers and zucchini*

**5 Stk 56.-**

## FLEISCHLOSES

**Grillierter Räucher-Tofu mit Ratatouille und Butterreis 32.-**

*Grilled smoked tofu with ratatouille and buttered rice*

## BEILAGEN / side dishes

**Züri Frites / French fries 6.-**

**Folienkartoffel & Sauerrahm / baked potato with sour cream 6.-**

**Butterreis / buttered rice 6.-**

**Ratatouille 6.-**

**Blattspinat / leaf spinach 6.-**

**Töpfchen Sauce: Béarnaise, Kräuterbutter, Thymian-Butter 3.-**

**Hausgemachte Steinpilzsauce (saisonal) / Porcini mushroom sauce 6.-**

# DESSERTS



## Unsere Glacé-Sorten von «Les Artisanales Lipp»

Vanille Bourbon ♡ Café ♡  
Schwarze Schokolade ♡  
Caramel mit Fleur de Sel

Sorbets : Zitrone ♡ Mango ♡  
Passionsfrucht ♡ Blutorange  
pro Kugel / each scoop 4.50  
+ Rahm / whipped cream 2.00  
+ Schokoladensauce 2.00

\* enthält Alkohol / with alcohol

\*\* mit Mandeln und Nüssen  
contains almonds & nuts

**Weisse Kaffee-Crème Brûlée mit einer Kugel  
Blutorangensorbet** 10.5

*Homemade white coffee burnt cream with blood orange sorbet*

**Mille Feuilles mit Vanille-& Zwetschgencrème** 10.5

*Homemade Puff Pastry with vanilla and plum cream*

**Eveline's lauwarmer Apfelstrudel \* mit Vanillesauce** 10.5

*Homemade apple strudel \* with vanilla sauce*

**Sorbet Colonel \*** 13.-

*2 kleine Kugeln Lemon Sorbet mit Wodka / with vodka*

**Sorbet Champagner \*** 14.-

*je 1 kleine Kugel Passion Fruit & Mango Sorbet mit / with champagne*

**Coupe Nesselrode \*** 14.5

*Chestnut puree\* with vanilla ice cream & meringues*

**Central Eis-Café \*** (mit Rahm aufgeschlagenes Café Glacé & Kirsch) 9.5

*Coffee ice cream mixed up with whipped cream and Kirsch \**

**Hausgemachter Apple Pie oder Schoggikuchen \*\*** 6.5

*Home-made apple pie or chocolate cake \*\**

**Coffee Time Eine Kugel Glacé & ein Café oder Espresso** 8.8

## «SAY CHEESE»

**Schweizer Käseteller der Käserei Jumi, Emmental** 18.5

*Schlossberger Alt, Hanfmutschli, „La Bouse“ Trüffel, Sommer-Himu (Blauschimmel), St. Löö (Schaf) mit Feigengelée & Honig  
Cheese plate with 5 different cheeses from Switzerland, setup  
with fig jelly and honey*

# BEVERAGES

## Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

Henniez grün, blau / <i>still mineral water</i>	50 cl	7.80
Henniez rot / <i>sparkling mineral water</i>	33 cl	5.00
Züriwasser / <i>tap water "Drink &amp; Donate"</i>	50 cl	3.00
	100 cl	6.00
Coca-Cola, Zero	33 cl	5.00
Rivella rot, blau	33 cl	5.00
Sinalco, Elmer Citro	33 cl	5.00
Apfelsaft	30 cl	5.00
Zamba Fruchtsäfte	25 cl	6.50

## Warme Getränke / Coffee and tea

Kaffee crème oder entkoffeiniert	5.00
Espresso, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	6.20
Diverse Teesorten im Kännchen	7.50

## Bier vom Fass / Beers on tap

«Brauerei Uster»	5.0 % vol.
Züri hell	20 cl 4.00 30 cl 5.00
Züri Weizen	30 cl 6.00 50 cl 7.00
Züri Amber	20 cl 4.50 30 cl 5.50

## Flaschen / Bottles

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.80
Erdinger alkoholfrei	50 cl	6.00
Ittinger Klosterbräu	5.6 vol.% 33 cl	6.00
Quöllfrisch Naturtrüb	4.8 vol.% 33 cl	6.00
Schneider Weisse	5.4 vol.% 50 cl	7.50
Orion IPA	5.5 vol.% 33 cl	6.00
Corona	4.6 vol.% 33 cl	6.50

## Aperitifs / Pre Dinner Drinks



Champagner brut	10 cl	16.00
Champagner rosé	10 cl	18.00
Prosecco	10 cl	11.00
Campari Orange / Soda		11.00
Martini Bianco / Rosso 15. vol.%	4 cl	8.00

Für Cocktails fragen Sie bitte nach der Barkarte.

## Digestives / After Dinner Drinks 2 cl

Calvados Château du Breuil	40 vol.%	13.00
Armagnac VSOP	40 vol.%	12.00
Hennessy Fine VSOP	40 vol.%	13.00
Hennessy Paradis	40 vol.%	34.00
Rémy Martin VSOP	40 vol.%	12.00
Rémy Martin XO	40 vol.%	21.00
Grappa Riserva di Amarone	40 vol.%	16.00
Grappa Riserva Pinot Nero	40 vol.%	10.00
Grappa Riserva Moscato	40 vol.%	10.00
Grappa Fondatore Riserva	43 vol.%	19.00
Vieille Prune Morin Père & Fils	41 vol.%	10.00
Williamine Morand	43 vol.%	8.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt & Service

All prices are in Swiss Francs, incl. of VAT and service charges.

# GARSTUFEN - FLEISCH- & FISCHDEKLARATION

- Roh, rare, bleu:** das Fleisch ist innen noch fast roh. Es hat eine braune dünne Kruste
- Blutig, medium rare, saignant** das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin noch rosa
- Rosa, medium, à point** das Fleisch ist innen durchgehend rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste
- Medium plus, medium well, à point plus** das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern
- Durchgebraten, well done, bien cuit** das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und völlig durchgebraten

**Bitte bedenken Sie, dass das Fleisch auf dem heissen Rechaud noch nachgart.**

## **Rinds-Entrecôte / Herkunft: Argentinien**

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

*Prime Sirloin Steak is imported from Argentina and can have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.*

## **Filet Steak Knochengereift / Herkunft: Irland, Ireland's Finest Beef**

*Seit fast vier Jahrzehnten ist der Name John Stone ein Synonym für bestes Fleisch.*

*Heute ist er stolz, dass unter seinem Namen ein ausgesuchtes Sortiment von trocken gereiftem, Gras gefüttertem irischen Rindfleisch angeboten wird.*



## **Pouletbrust / Herkunft: Schweiz / Chicken (Switzerland)**

## **Rauchlachs (Schottland, Zucht) / Smoked salmon (Scotland, breed)**

## **Riesencrevetten / Herkunft Vietnam (Zucht und Wildfang)**

Jumbo Shrimps are from Vietnam (breed and fishing)

## **Loup de Mer / Herkunft Türkei (Zucht) / Bass is from Turkey (breed)**

## **Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.**

All information in ounces corresponds to the weight before grilling.

## **Unsere Lieferanten von Fleisch & Fisch:**

Mérat & Cie AG, Pfingstweidstr. 101  
8005 Zürich, Tel.: 058 575 00 00  
www.merat.ch

Braschler's Comestibles  
8005 Zürich, Tel. 044 444 10 20  
www.braschler.ch