

## VORSPEISEN IN DER SONNENGALERIE

### Winterlicher Beluga-Linsensalat 24

an asiatischer Marinade mit hausgeräucherter Entenbrust und lauwarmem Cranberry-Brioche aus unserer Patisserie

*Seasonal lentil salad with home smoked duck breast and luke warm cranberry brioche from our pastry*

### Nüsslisalat aus dem Züri Oberland 17

mit gehacktem Ei und knusprigen Speck-Croûtons an cremigem French-Dressing

*Regional corn salad with minced egg and crispy bacon croutons  
Creamy French dressing*

### Klassisches Rinds-Tatar 24 | Hauptgang 36

mit seinen Garnituren und knusprigem Buttertoast

Auf Wunsch mit frischem Sommertrüffel oder knackigen Pommes Frites je 7

*Home made beef tatar with its garnish and crispy toast  
on request with summer truffle or crunchy French fries each 7*

### Würzige Kürbissuppe 16



mit Orange, Chili und Vanille

dazu eine knusprige Nuss –Blätterteigstange

*Pumpkin soup with orange, chili and vanilla  
Crispy nut-puff pastry stick*

## GRILL-SPEZIALITÄTEN

Alle Grilladen servieren wir mit unseren Haussaucen Chimichurri, Mango-Chili-Chutney und BBQ

*All barbecue dishes are served with our house sauces: Chimichurri, mango-chili-chutney and BBQ*

### Französische Entenbrust 42

*French duck breast*

### “Swiss Prim” Rindsfilet 200g 58

*Swiss beef tenderloin*

### Schweizer Kalbssteak 200g 44

*Swiss veal steak*

### Ergänzen Sie Ihr Gericht mit gebratener Entenleber 12

*Upgrade your dish with sautéed duck liver 12*

#### Darf es eine Beilage sein?

Wintergemüse, Gemüse-Couscous, Polenta,

Petersilien-Kartoffeln oder knackige Pommes Frites je 7

*Would you like a side dish?*

*Winter vegetable, vegetable-couscous, polenta,  
parsley potatoes or crunchy French fries each 7*

#### FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

*Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.*

Rind Beef	Schweiz	Lamm Lamb	Österreich
Kalb Veal	Schweiz	Ente Duck	Frankreich
Schwein Pork	Schweiz	Egli Perch	Estland
		Felchen White fish	Schweiz

## HAUPTSPEISEN

### Gemüse-Couscous 31 | Vorspeise 26



mit Jaipur-Curry, knusprigen Würfeln vom geräucherten Tofu, Topinambur-Chips und Soja-Joghurt

*Vegetable Couscous with Jaipur curry, crispy cubes of smoked tofu, girasole crisps and soy-yoghurt*

### Kartoffel-Gnocchi mit glasierten Maroni 32

an gerösteten Kürbisspalten und würzigem Gruyère-Schaum

*Potato gnocchi with glazed chestnuts  
served roasted pumpkin slices and cheese-foam*

### Gebratenes Zürichsee Felchenfilet 45

von der Fischerei Grieser, Obermeilen

auf Fenchel mit Orange verfeinert

und Gemüse-Couscous

*Lake Zurich white fish fillet on fennel with orange  
and vegetable-couscous*

### Knusprige Eglifilets 42

im „Züri Amber“-Biersteig gebacken mit in Nussbutter gebratenen jungen Petersilien-Kartoffeln

*Crispy perch filets baked in "Züri Amber" beer batter  
with young parsley potatoes fried in nut butter*

### Unsere Hausspezialität – Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art 44

in feiner Champignons-Rahmsauce mit goldbrauner Rösti

Auf Wunsch als Klassiker mit gebratenen Nierli 3

*Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“  
in mushroom-cream sauce and a golden roesti  
on request as a classic with sautéed kidney stripes 3*

### Zarte Lammhaxe in Rotwein geschmort 42

mit buntem Wurzelgemüse

und cremiger Bramata-Polenta

*In red wine braised lamb knuckle*

*with colorful root vegetable  
and creamy bramata-polenta*

### Biertreber-Edelschweinkotelett 38

auf sautiertem Wirsing mit Speck

hausgemachtes Kartoffel-Soufflé

*Beer draff-pork cutlet on sautéed savoy cabbage with bacon  
Homemade potato soufflé*

### Châteaubriand vom Rindsfilet 220gGramm in zwei Gängen serviert 65

mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse

Pommes Frites und frischen Tagliatelle

*Beef fillet „Chateaubriand“ (220g) served in two courses*

*with sauce béarnaise, colorful vegetables  
French Fries and fresh Tagliatelle*

## DESSERTS

### Lauwarmer, karamellierter Kaiserschmarrn 14

mit marinierten Zwetschgen

*Lukewarm, caramelized cut-up and sugared pancake  
with marinated plums*

### Schokoladen-Mysterium 16

Dunkles Schokoladenmousse

mit Vanille-Panna Cotta und Birnen

*Dark chocolate mousse with vanilla Panna Cotta and pears*

### Orangen-Traum 14

Marinierte Orangenfilets mit Pistazienglace

und Salz-Karamellschaum

*Marinated orange filets with pistachio ice cream  
and salt-caramel foam*

### Lebkuchen-Crème brûlée 14

mit Litschi-Himbeer-Sorbet und knusprigem Milchschokolade-Puffreis

*Gingerbread-crème brûlée with lychee-raspberry sorbet  
and crispy milk chocolate-puffed rice*

### Coupe Nesselrode 16 | Mini Coupe 10

Vermicelles, Meringues, Vanille-Glace und Rahm

*Vermicelles, meringues, vanilla ice cream with whipped cream*

### Hausgemachte Sorbets 5.20

Glühwein, Litschi-Himbeer

*Hot spiced wine, lychee-raspberry*

### Glace und Sorbet Ice cream

**Kugel scoop 4.20**

**mit Rahm with whipped cream 1.50**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Stracciatella, Haselnuss

*Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, stracciatella, hazelnut*

Mango-Sorbet, Zitronen-Limetten-Sorbet

*Mango-sorbet, lemon-lime-sorbet*

**Unsere Speisekarte steht Ihnen selbstverständlich auch online zur Verfügung. Scannen Sie dazu den untenstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone.**

*Our menu is online available. Please scan the following QR Code*



## APERITIV

**Negroni Sbagliato** 16  
Roter Martini, Campari und prickelnder Prosecco, Orange

**Gin Mare Tonic** 16  
Mare Gin und Tonic Water mit Limette

### Mocktails

**Fruity Vertschi** 12  
Alkoholfreier Verjus (Traubenmost) mit Fruchtsirup und Pfefferminze

**Sanbitter Tonic** 9  
Sanbitter mit Thomas Henry Tonic Water

## OFFENWEINE

### WEISS

**Räuschling** 75 cl 62  
Küsnacht – Weingut Diederik  
Rebsorte: Räuschling

**Aigle „les Murailles“** 75 cl 66  
Aigle – Henri Badoux  
Rebsorten: Chasselas

**Pinot Grigio Puiten** 75 cl 61  
Südtirol – Schreckbichl  
Rebsorte: Pinot Gris

### ROSE

**BY.OTT Rosé Côtes de Provence** 75 cl 69  
Provence – Domaines Ott  
Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

### ROT

**Mon Crima** 75 cl 62  
Uerikon – Rütihof, Familie Hasler  
Rebsorten: Merlot, Regent, Pinot Noir

**Fläscher Pinot Noir AOC** 75 cl 68  
Fläsch – Weingut Davaz  
Rebsorte: Pinot Noir

**Goru Gold** 75 cl 58  
Jumilla – Ego Bodegas  
Rebsorten: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Die komplette Weinkarte steht Ihnen auch online zur Verfügung**  
*Our complete wine list is online available. Please scan the following QR Code*



Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MwSt  
Prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT

## WEISSWEINE

### Schweiz

**Räuschling** Küsnacht – Weingut Diederik 75 cl 62

**Riesling x Madeleine Royale** Stäfa – Lüthi Weinbau 75 cl 61

**Compleo Cuvée Blanc** Zürich – Staatskellerei Zürich 75 cl 62

**Viognier** Uetikon am See – Weingut Erich Meier 75 cl 75

**Sauvignon Blanc** Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach 75cl 65

**Malanser Chardonnay** Malans – Ueli & Jürg Liesch 75 cl 77

**Petite Arvine „Les Pyramides“** Salgesch – Diego Mathier 75 cl 69

**Optimo weiss** Salgesch – Diego Mathier 75 cl 67

**Ollon „Coteau de Verschiez“** Bernard Cavé Vins 70 cl 63  
35 cl 33

**Dézaley „Médinette“** Cully – Domaine Louis Bovard 75 cl 68

**Merlot Bianco Rovere** Mendrisio – Guido Brivio 75 cl 81  
37.5 cl 43

### Deutschland / Österreich / Frankreich / Italien

**Riesling „W“** Mosel – Weingut Markus Molitor 75 cl 65

**Grüner Veltliner Allerheiligen** – Kamptal, Gobelsburg 75 cl 64

**Sancerre „La Vigne Blanche“** Loire – Henri Bourgeois 75 cl 71  
37.5 cl 38

**Meursault „Les Grands Charrons“** Bouzereau & Fils 75 cl 112

**Chardonnay Lafóa** Südtirol – Schreckbichl 75 cl 79

**Löwengang** Südtirol – Alois Lageder 75 cl 96  
37.5 cl 52

**Roero Arneis** Piemont – Bruno Giacosa 75 cl 73

## ROSEWEINE

**Oeil De Perdrix Neuchâtel** Domaine E. de Montmollin 75 cl 65  
37.5 cl 33

**BY.OTT Rosé Côtes de Provence** Domaines Ott 75 cl 69

## SCHAUMWEINE

**Laurent Perrier Brut** 75 cl 95  
37.5 cl 53  
150 cl 184

**Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut** 75 cl 133

**Moët & Chandon „Dom Pérignon“** 75 cl 262

## DESSERTWEIN

### Schweiz

**Grain Noble Arvine Fully** – Marie-Thérèse Chappaz 37.5 cl 98

## ROTWEINE

### Schweiz

**Cuvée Rouge** Küsnacht – Weingut Diederik 75 cl 64

**Pinot Noir Barrigue** Küsnacht – Weingut Diederik 75 cl 73

**Blauburgunder „Meilener“** Weinbau Schwarzenbach 75 cl 67

**Tardif**, Spätlese Pinot Noir, Uerikon – Rütihof, Familie Hasler 75 cl 73

**Plural** Uetikon am See – Weingut Erich Meier 75 cl 82

**Fläscher Pinot Noir AOC** Fläsch – Weingut Davaz 75 cl 68

**Eichholz Pinot Noir 2018** Jenins – Irene Grünenfelder 150 cl 269

**„3 x 3“ Assemblage Rouge** Sion – Niklaus Wittwer 75 cl 79  
150 cl 168

**Mon Rêve Special** Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder 75 cl 73

**Gamaret** Ollon – Bernard Cavé Vins 75 cl 75

**Merlot „Runchet“** Lamone – Tamborini 75 cl 62

### Frankreich / Italien / Spanien / Österreich

**Château Gloria 2016** St. Julien – AOC 75 cl 97

**Château Pichon Longueville 2015** Pauillac 75 cl 231

**Château Lynch Bages 2012** Pauillac 75 cl 187

**Château Lagrange 2016** Pomerol – AOC 75 cl 98

**Santenay „Clos De Malte“ 2014** Côte de Beaune – L. Jadot 75 cl 80

**Chambolle Musigny 2014/16** Côte de Nuits – J. J. Confuron 75 cl 111

**Châteauneuf-Du-Pape „Clos du Mont Olivet“ 2017** 75 cl 87  
37.5 cl 46

**Les Grès** Languedoc - Château de la Négly 75 cl 72

**Amarone Vajo Amaron** Veneto – Serègo Alighieri 75 cl 107

**Barbera d’Alba Superiore** Piemont – Beppe Dosio 75 cl 65

**Barolo 2014** Piemont – Michele Chiarlo, Tortoniano 75 cl 94  
37.5 cl 47

**Brunello Di Montalcino 2015** Toskana – Castello Banfi 75 cl 86  
2013 150 cl 179  
2015 37.5 cl 44

**Le Volte** Toskana – Tenuta dell’ Ornellaia, Bolgheri 75 cl 70  
150 cl 144

**Tignanello 2017** Toskana – Antinori 75 cl 181  
2016 37.5 cl 95

**Marchese Di Villamarina** Sardinien – Sella & Mosca 75 cl 93  
150 cl 191

**Les Terrasses** Priorat – Alvaro Palacios 75 cl 84

**Hacienda Monasterio 2016** Ribera del Duero 75 cl 94

**Pesquera Reserva 2016** Ribera del Duero 75 cl 88

**Schwarz Rot 2017** Burgenland – Weingut Schwarz, Andau 75 cl 105