

## Speisekarte/ Menu

### tapas-spezialitäten/ aperitif

3er-platte/ 3 components 13.50

5er-platte/ 5 components 17.50

tortilla/ tortilla

jamón serrano/ spanish dried ham

chorizo/ piquant salami

manchego käse/ cheese

sardellen/ anchovies

fleischbällchen/ meatballs

grillierte zucchini/ grilled courgettes

grillierte pepperoni/ grilled peppers

oliven/ olives

### vorspeisen/ starters

kleiner grüner salat

little green salad 5.50

linsencremesuppe

lentils cream soup 10.50

rindscarpaccio mit blattsalat

beef-carpaccio & leaf salad 18.50

### salate/ salads

bunter blattsalat mit manchegokäse

salad with manchego cheese 14.50

salat "maison" mit jamón serrano

salad with spanish dried ham 17.50

bunter blattsalat mit speck & croûtons

salad with bacon & croûtons 17.50

blattsalat mit kalbsschnitzel

leaf salad with escalope of veal 31.50

### hauptgänge/ main dishes

#### chef's empfehlung/ recommendation

hausgemachter flammkuchen

tarte flambée 19.50

steinpilzrisotto mit wildschweinstreifen

risotto with porcini mushrooms &  
wild boar stripes 32.50

spaghetti mit spinatrahmsauce &  
lachswürfeln

spaghetti with spinach cream sauce &  
salmon cubes 26.50

#### klassiker/ our classics

zügigeschnetzeltes mit tagliatelle

"zurich sliced veal" with tagliatelle 32.50

rindstartar

mit knusprigem zwirbelbrot o. toast  
beef steak tartar 25.50

hausgemachte rote ravioli (ricotta  
& getrocknete tomaten-füllung)

home-made red ravioli 22.00

#### desserts/ dessert

schoggichüechli & joghurt-glacé

chocolate cake & yoghurt ice-cream 11.50

marroni mousse mit meringue

chestnut mousse with meringue 10.50

fruchtsalat mit naturejoghurt-glacé

fruit salad with yoghurt ice-cream 9.50

alle preise in chf, inkl. 8% mwst./ all prices in chf, incl. vat.

fleischdekl.: rind CH/irland; kalb CH; schwein CH/spanien  
meat declaration: beef CH/ireland; veal CH; pork CH/spain