

# VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	7.50
Gemischte Salatvariation	9.50
Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Ei	11.50
Tomatensalat „Caprese“ mit Büffelmozzarella Tomaten und Büffelmozzarellakugeln mit frischem Basilikum und einem herrlichen Balsamicodressing	15.50
Gebratene Riesencrevetten auf Avocado- Carpaccio Mit Balsamico Vinaigrette	16.50/24.50
Bruschetta Variation Geröstete Brotscheiben, belegt mit tagesfrischen und saisonalen Produkten	11.50
Beefsteak Tatar Mit Brioche Toast und Blattsalatbouquet	19.50/26.50
Gambas al Ajillo Riesencrevetten im rassigen Knoblauchöl mit Peperoncini und Kräutern	15.50

# SUPPE

Tomatenschaumsuppe Mit frischem Basilikum und Croûtons	8.50
Karotten-Jngwer-Suppe Mit Riesencrevetten	12.50
Zitronengras-Curry-Suppe Mit Jakobsmuscheln	16.50

# PASTA

Spaghetti al Pesto Genovese	16.50
Spaghetti al Pomodori e Basilico	17.50
Spaghetti alla Carbonara	18.50
Spaghetti alla Bolognese	18.50
Spaghetti „da Capo“	30.50
Mit Rindsfiletstreifen, Knoblauch und Peperoncini	
Tagliatelle „Mare e Terra“	31.50
Mit Riesencrevetten, geröstetem Speck, Ruccola, Cherrytomaten und frischen Kräutern	
Penne „Primo Atto“	30.50
Mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Steinpilzen, Cherrytomaten und Spinat an einer leichten Rahmsauce	
Orecchiette „Bella Suna“	24.50
Orecchiette mit geschnetzeltem Pouletfleisch, Gemüsestreifen, und gerösteten Pinienkernen an einer leichtscharfen Curryrahmsauce	
Ravioli con Brasato	26.50
Mit Rindsbraten gefüllte Ravioli an Salbeibutter und Rohschinkenstreifen	

# VEGETARISCHE GERICHTE

Risotto con Verdura	22.50
Sämiger Weissweinsrisotto mit Saisongemüse	
Gemüseomelette	16.50
Serviert mit einem bunten Saisonsalat	
Grünes Thaicurry mit Gemüse	20.50
Authentisches Currygericht aus Thailand mit Gemüse, dazu reichen wir Parfümreis	
Pilzragout	19.50
Auf knusprigem Buttertoast angerichtet, serviert mit Blattspinat	

# FLEISCHGERICHTE

Schweins- oder Kalbs- Cordon- Bleu	31.50/36.50
Serviirt mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	33.50
Zartes, handgeschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, serviert mit goldgelb gebratener Rösti	
Wiener Schnitzel	33.50
Zartes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	
Saltimbocca alla Romana	34.50
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt, serviert mit sämigem Safranrisotto	
Mistkratzerli „Antonio“	35.50
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen, serviert mit Knoblauch- Rosmarinbutter Pommes Frites und Gemüsebouquet. Wartezeit ca. 35 Minuten.	

## VOM GRILL

US- Rindsfilet (Black Angus) 200g	49.50
US- Rindesentrecôte (Black Angus) 300g	48.50
CH- Schweinskotelette 300g	35.00
CH- Kalbssteak 200g	45.50
Dazu servieren wir ihnen Pommes Frites, Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter	

Bunt gemischter Salat mit	Pouletbrust	19.50
	Kalbsschnitzel	28.50
	Schweinsschnitzel	22.50
	Riesencrevetten	29.50
	Zanderknusperli	26.50

# FISCHGERICHTE

Flunderfilet und Jakobsmuscheln	39.50
An Noilly-Prat-Safransauce, serviert mit Blattspinat und Butterreis	
Red Snapper „Mediterranische Art“	32.50
Mit sämigem Zitronenrisotto und Cherrytomaten vom Grill	

# HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch:	Schweiz	Metzgerei Angst AG, Zürich
Kalbfleisch	Schweiz	Metzgerei Angst AG, Zürich
Schwein:	Schweiz	Metzgerei Angst AG, Zürich
Poulet:	Schweiz	Metzgerei Angst AG, Zürich
Lamm:	Australien / Neuseeland	Metzgerei Angst AG, Zürich
Fisch:	Je nach Angebot	G. Bianchi AG, Zufikon
Meeresfrüchte:	Je nach Angebot	G. Bianchi AG, Zufikon

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer