

Vorspeisen

Kopfsalat mit Granatapfelkernen an Kräuter-Dressing

9

Bunt gemischter Frühlings-Salat mit Spargel, Ei und Sprossen

12

Geräuchte Lachs-Forelle im Ponzu-Sud mit Spargel und Avocado

16

Tuna-Türmchen mit Krabbenfleisch, Mango und Gurke an Trüffel-Vinaigrette

19 / 28

Tintenfisch mit Kartoffeln, Feta, Oliven, gegrillten Peperoni und Frühlingszwiebeln

16

Wurst-Salat mit Sternenberger Käse, Gurken und Tomaten

14 / 19

Kalt aufgeschnittenes Siedfleisch an Gemüse-Vinaigrette

18 / 27

„Vitello tonnato“ rosa gebraten mit kleinem Gemüse-Salat

19 / 28

Hittnauer-Brett mit Rohmilch-Käse und Fleisch-Spezialitäten aus der Region

19 / 28

Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander

18 / 28

Tatar mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinien und Rucola

18 / 28

Tatar klassisch mit Gurken, Kapern und Ei

18 / 28

Suppen

- Tomaten-Aprikosen-Suppe mit Olivenbrot-Croutons und Salbei
8
Spargel-Suppe mit gebackenem asiatischem Crevetten-Bällchen
14

Fitnessteller und Tatarvariation

- Dreierlei Rinds-Tatar, klassisch, mediterran und asiatisch gewürzt
29
Bunt gemischter Salatteller mit Fleisch oder Fisch ihrer Wahl

Pasta

- Spaghetti mit Cherry-Tomaten, Peperoncini und Basilikum
18
Spaghetti mit Artischocken, Champignons, Rucola und grünem Spargel
19
Strozzapretti mit gehacktem Rindfleisch und Parmesan an Kräuter-Rahm-Sauce
20
Ravioli von getrockneten Tomaten und Ricotta mit Edamame an Grapefruit-Sauce
17 / 26
Kalbfleisch-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter mit Rucola und Parmesan
19 / 29

Fisch

- Zanderfilet auf gegrillten Artischocken mit Tomaten und Kräuterkartoffeln an Zitronenbutter
34
- Tuna-Steak auf Sesam-Gemüse mit Kartoffelpüree und Wasabi an Ingwer-Soja-Sauce
39

Fleisch

- Pouletbrust Suprême an Thai-Curry-Sauce mit Jasmin-Reis und Pak-Choi-Gemüse
29
- Rindsfilet an asiatischer Pfeffer-Sauce mit Zitronengras-Kokos-Risotto und Wok-Gemüse
46
- Tagliata vom Rinds-Entrecôte 300g mit Rucola, Parmesan und Grill-Gemüse
48
- Lamm-Rack mit Kartoffel-Gnocchi und grünem Spargel an Tomaten-Kräuter-Salsa
46
- Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Rösti
42
- Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Trüffel-Brie auf Blattspinat und Pommes frites
44
- Wienerschnitzel mit Preiselbeer-Schaum, Kartoffel- und Gurken-Salat
36
- Club-Sandwich im Focaccia-Brot mit Pouletbrust,
Provolone-Käse, Speck, Ei, Tomaten und Coleslaw
28
- Bratwurst hausgemacht von "Das Pure" aus Wetzikon jeden Monat neu kreiert.
19

Dessert

Hausgemachtes Brombeer-Tiramisu	
	10
Lauwarmes Maracaibo Schokoladenküchlein mit Sauerrahm-Eis	
	12
Amaretti Champagner, Kirsch oder Schokolade	
	3
Pralinen Confiserie Läderach 5 Stück	
	9
Gerührter Eiskaffe	
	9

„Glaces artisanales Lipp“ Sie werden begeistert sein!

Eis und Sorbets pro Kugel CHF 4.-

Vanille	Citron
Chocolat Noir	Cassis
Café	Himbeer
Kokosnuss	Blutorangen
Caramel beurre salé	Mango
Sauerrahm	

Deklarationen

Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz

Pulpo: Italien

Lachsforelle: Schweiz

Tuna, Krabben: Indonesien

Crevetten: Vietnam

Zander: Polen

Rinds-Entrecôte und Filet: Australien

Lamm: Irland

Kann mit Hormonen behandelt sein

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

Preise in CHF inkl. 7.7%MwSt.