

<b>Salat</b>		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Nüsslisalat</b> Ei   Speck   Croûtons   hausgemachtes Kräuterdressing		14.00	24.00
<b>Herbstsalat "Ö"</b> gemischte Blattsalate   gebratene Steinpilze   geröstete Kürbiskerne hausgemachtes Kräuterdressing	V	13.00	22.00
<b>Markfrischer Blattsalat</b> Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing	V	11.00	19.00

**Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:**  
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamicodressing

<b>Suppe</b>	<b>Vorspeise</b>
<b>Zwiebelsuppe "Ö"</b> klassische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroûtons	12.00
<b>Pastinakensuppe</b> geröstete Haselnüsse	12.00

<b>Tatar</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Rindshufttatar "Ö"</b> à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln	21.00	35.00

<b>kleine &amp; feine Köstlichkeiten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b> Weinbergschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	16.00	25.00
<b>Randencarpaccio</b> Chicoréesalat   Baumnüsse	V	13.00
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> Rosmarin-Honig   gemischter Blattsalat   hausgemachtes Kräuterdressing	V	16.00
<b>Morchelterraine</b> gebratene Mörcheln   Selleriesalat   Preiselbeersauce		17.00
		22.00
		25.00
		28.00

<b>Pasta &amp; Risotto</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
----------------------------	------------------	------------------

**Bergkräuter-Ravioli** V 16.00 25.00  
Nussbutter | Safranschaum

**Crèmeiger Steinpilzrisotto** V 14.00 23.00

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
---------------------------	------------------	------------------

**Pochiertes Lachsfilet** 33.00  
Sauerampfer-Weissweinsauce | frischer Blattspinat | Wildreis

**Moules marinières** 16.00 32.00  
Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie  
Streichholzkartoffeln

<b>Fleisch</b>	<b>Hauptgang</b>
----------------	------------------

**Rindsentrecôte "Café de Paris"** 47.00  
australisches Rindsentrecôte (200g) | Café de Paris Butter  
Streichholzkartoffeln

**Rindsfiletspitzen Stroganow** 42.00  
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln  
Butternudeln

**Gerolltes Kalbs Cordon Bleu** 39.00  
gefüllt mit Zürcher Oberländer Käse  
lauwarmer Salat aus kleinen Schalenkartoffeln | Meaux-Senf-Vinaigrette

**Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art** 35.00  
Champignon-Rahmsauce | knusprige Buterrösti

**Geschnetzelte Kalbsleberli** 33.00  
in Butter gebraten | Zwiebeln | Salbei | knusprige Buterrösti

**Coq au Vin "Ö"** 32.00  
in Burgunder gegarte Pouletoberschenkel  
Perlzwiebeln | Gemüsewürfelchen | feine Butternudeln

**Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?**

Buterrösti, Streichholzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butternudeln, Wildreis oder Tagesgemüse  
Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

**Happy Birthday im Restaurant Ö!**

Geniessen Sie Ihren Geburtstag in unserem Restaurant Ö und lassen Sie sich feiern.

Wir laden alle Jubilare zum Hauptgang nach freier Wahl ein.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

## Süßes

<b>Schokoladenmousse-Schnitte</b>	13.00
dunkles Schokoladenmousse   Kirschenglacé   Amaretto-Gel	
Macaron mit Prosecco-Buttercrème	
<b>Tarte Tatin</b>	12.00
karamellisierter, gestürzter lauwarmen Apfelkuchen	
Vanilleglacé   Schlagrahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>	11.00
Vanilleglacé   Vermicelle   Meringue	14.00
Schlagrahm	
<b>Vanille-Crème brûlée</b>	10.00
gebrannte Crème   karamellisierter Zucker	
<b>Sorbetto – das Stadtzürcher Glacé</b>	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Zwetschge	
Blutorange	
Himbeere	
Passionsfrucht	
Schuss Wodka   Vieille Prune   Campari	2.50
Vanille	
Schokolade	4.90 / Kugel
Mocca	
Stracciatella	
Haselnuss	
mit Rahm	1.50

## Käse

60g      100g

<b>Käsevariation</b>	12.00	18.00
Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland)		
Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland)		
Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)		
Feigensenf   hausgemachtes Früchtebrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00