

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

Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamicodressing

Suppe		Vorspeise
Zwiebelsuppe "Ö" klassische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroûtons		12.00
Pastinakensuppe geröstete Haselnüsse		12.00

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

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergsschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
Randencarpaccio Chicoréesalat Baumnüsse	V	13.00	22.00
Gebackener Ziegenkäse Rosmarin-Honig gemischter Blattsalat hausgemachtes Kräuterdressing	V	16.00	25.00
Morchelterrine gebratene Morcheln Selleriesalat Preiselbeersauce		17.00	28.00

Pasta & Risotto		Vorspeise	Hauptgang
-----------------	--	-----------	-----------

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

Crémiger Steinpilzrisotto	V	14.00	23.00
----------------------------------	---	-------	-------

Fisch & Moules		Vorspeise	Hauptgang
----------------	--	-----------	-----------

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

Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln		16.00	32.00
---	--	-------	-------

Fleisch			Hauptgang
---------	--	--	-----------

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

Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Butternudeln			42.00
---	--	--	-------

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

Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			35.00
--	--	--	-------

Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			33.00
---	--	--	-------

Coq au Vin "Ö" in Burgunder gegarte Poulardenoberschenkel Perlzwiebeln Gemüsewürfelchen feine Butternudeln			32.00
---	--	--	-------

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?

Butterrösti, 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		
--------	--	--

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

Käse	60g	100g
------	-----	------

Käsevariation	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 Fruchtbrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00