

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons hausgemachtes Kräuterdressing		14.00	24.00
Wintersalat "Ö" gemischte Blattsalate Orangenfilets geröstete Baumnüsse 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 überbackenen Käsecroûtons		12.00
Sauerkrautsuppe gebratene Speckstreifen		11.00

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
Kalbstatar mariniert mit Sesam-Mayonnaise Spinatsalat Sesamschwamm Soja-Gel Honig-Senfkörner Brioche-Toast und Butter		21.00	35.00

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
Karamellierter Ziegenkäse im Baumnussmantel Randensalat Birnen		17.00	30.00
Geräuchertes Luzerner Forellenfilet Meerrettichschwamm Randen-Espuma		17.00	30.00

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

Kürbis-Gnocchi Rosenkohlblätter Kürbiskern-Pesto	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 Bauernschinken lauwarmer Salat aus kleinen Schalenkartoffeln Kräuterdressing			39.00
---	--	--	-------

Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			36.00
--	--	--	-------

Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			34.00
---	--	--	-------

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

Marroni-Küchlein		10.00
Apfelsorbet Meringue Apple Blossom		
Tarte Tatin		12.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm		
Coupe Nesselrode	11.00	14.00
Vanilleglacé Vermicelle Meringue Schlagrahm		
Vanille-Crème brûlée		10.00
gebrannte Crème karamellierter Zucker		
Hausgemachte Sorbets		
Zitrone-Limette		4.90 / Kugel
Blutorange		
Passionsfrucht		
Schuss Wodka Campari Grand Marnier		3.00
Hausgemachte Glacé		
Vanille		4.90 / Kugel
Schokolade		
Weisses Zimt		
mit Rahm		1.50

Käse

60g

100g

Käsevariation	12.00	18.00
Blaue Geiss (Geisskäse aus Zürich) Gierenbaderli (Weichkäse aus Zürich) Mühlstei (Hartkäse aus Zürich)		
Brunnenkresse-Pesto karamellierte Haselnüsse Schalottenkonfit Feigensenf hausgemachtes Fruchtbrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00