

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Eichblattsalat Haselnüsse Apfel Gänseblümchen hausgemachtes Kräuterdressing	V	14.00	24.00
Frühlingsalat "Ö" gemischte Blattsalate Radieschen Käsestreusel 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	
Randensuppe Joghurt Meerrettich	V	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

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		16.00	25.00
Rindscarpaccio Portulak Belper Knolle		17.00	30.00
Ceviche vom Wolfsbarsch Korianderöl Curry-Cashewnüsse Brotchip		17.00	30.00
Käseküchlein Spinatsalat hausgemachtes Kräuterdressing	V	15.00	25.00

Süßes

Weisses Schokoladenmousse	10.00
gefüllt mit Apfelkompott Apfelgel Salzkaramell-Glacé Mandel-Crumble	
Tarte Tatin	12.00
karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanilleglacé Schlagrahm	
Coupe Dänemark	9.00 11.00
Vanilleglacé warme Schokoladensauce Mandelspähne Schlagrahm	
Vanille-Crème brûlée	10.00
gebrannte Crème karamellisierter Zucker	
Hausgemachte Sorbets	4.90 / Kugel
Zitrone-Limette Blutorange Passionsfrucht	
Schuss Wodka Campari Grand Marnier	3.00
Hausgemachte Glacé	4.90 / Kugel
Vanille 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 karamellisierte Haselnüsse Schalottenkonfit Feigensenf hausgemachtes Früchtebrot		
Muscat Château l'Ermitage 2016	10cl	9.00