



Apero



Granatapfel Spritz		12.50
Sarti Spritz		12.50
Lillet wild berry		10.50
Orangen Spritz	alkoholfrei	9.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic	alkoholfrei	9.50

WEISSWEIN

Wangner Chardonnay AOC	2024	1 dl	7.40
Traubensorte: Chardonnay Aroma: exotisch, frisch, spritzig <i>Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz</i>			
Cuvee Blanche VdP	2024	1 dl	6.90
Traubensorten: Müller-Thurgau, Pinot Noir, Muscat Aroma: exotische Früchte, Zitrus, Muskatnuss <i>Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz</i>			

ROSEWEIN

Rose Pinot Noir	2024	1 dl	7.40
Traubensorte: Pinot Noir Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone <i>Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz</i>			

ROTWEIN

The Wine	2022	1 dl	7.40
Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren <i>Erich Scheibelhofer, Burgenland, Österreich</i>			
Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC	2021	1 dl	8.60
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang <i>Tenute Piccini, Toskana, Italien</i>			



Vorspeisen



Blattsalat vom Feld	9.50
Kerne, Radiesli	
Blattsalat gemischt	12.50
Fenchel, Orangen, Apfel, Granatapfel, Kerne	
Nüsslisalat	14.50
Speck, wachswieches Ei	
Lachs hausgebeizt	23.50
Meerrettichcreme, rote Zwiebeln, Dill, Butters toast	
Rindstartar	
Diverse Garnituren, Butters toast	
Vorspeise	21.50
Hauptgericht	34.50
Mit Kräuterbutter überbacken	+ 3.00
Rindscarpaccio	24.50
Senfcreme, gebratene Pilze, Butters toast, Belper Knolle	
Rande-Apfel Salat	16.50
Meerrettichcreme, karamelierte Walnüsse, Dill	

Suppen



Rapperswiler Weissweinsuppe	10.50
Trauben, Croutons	
Rindsbouillon	8.50
Flädli	
Karotten Orangencremesuppe	10.50
Rahmhaube, Curryöl	



Saisonal



Pouletsteak gebraten Buttersauce, Salzkartoffeln, Saisongemüse	29.50
Rindsschmorbraten Kräuteröl, Safranrisotto, Saisongemüse	39.50
Rindsfilet Pfefferrahmsauce, Tagliolini, Saisongemüse	54.50
Schweinebauch Pommery-Senf Sauce, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Äpfel	29.50
Entrecote Cafe de Paris Pommes frites	52.50

Klassiker



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti oder Tagliolini	38.50
Kalbscordonbleu Pommes frites, Saisongemüse	42.50
Kalbschnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	38.50
Schweinscordonbleu Pommes frites, Saisongemüse	32.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	28.50
Pouletbrust Cafe de Paris Pommes frites, Saisongemüse	32.50
Kalbshacktättschli Champignonrahmsauce, Tagliolini, Saisongemüse	29.50
Saisongemüse	4.50



Fisch



Zanderfilet gebraten	38.50
Pommery-Senf Sauce, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Äpfel	
Züriseefelchen gebacken im Bierteig	36.50
Salzkartoffeln, Tartarsauce	
Lachs schonend gegart	34.50
Kräutersauce, Safranrisotto, Saisongemüse	
Portion Spinat	4.50

Vegetarisch



Vegicordonbleu	29.50
Paniierter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Lauch, Champignons, Gruyerekäse, Pommes frites, Saisongemüse	
Safranrisotto	24.50
Kräuteröl, Saisongemüse, Parmesan	
Planted Steak Cafe de Paris	32.50
Pommes frites, Saisongemüse	

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Zander	EU-Binnengewässer
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Lachs	Norwegen

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt