



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			
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz			
Cuvee Blanche VdP	2024	1 dl	6.90
Traubensorten: Müller-Thurgau, Pinot Noir, Muscat			
Aroma: exotische Früchte, Zitrus, Muskatnuss			
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz			

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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



Vorspeisen



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

Suppen



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



Saisonale



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

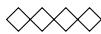
Klassiker



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

WARMER 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