

SUPPEN & VORSPEISEN

CHF

Tagessuppe *Soup of the day* 8.-

Tomatencremesuppe *Tomato cream soup* 8.-

Süsskartoffel-Kokos-Ingwersuppe *Sweet potato, coconut, ginger soup* 8.-

Gemischter Salat *Mixed salad* 10.5

*Dressings: Französisches Dressing, hausgemachtes Zitronenöldressing oder Preiselbeerdressing
French dressing, homemade lemon oil dressing or cranberry dressing*

Nüsslisalat mit Ei & Speck an selbstgemachtem Preiselbeerdressing 12.5

Lamb's lettuce salad with egg & bacon, homemade cranberry dressing

Kleines Tatar (70gr) mit Salzbutter & geröstetem Hausbrot 18.-

Small beef tatar (raw minced beef) with toasted house bread and salted butter

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Salzbutter 18.-

Scottish Smoked Salmon with horseradish mousse, toast & salted butter

Frisch aus den Bündner Bergen: «Swiss Lachs» 18.-

hausgebeizt, mit Glasnudelsalat und Wasabicreme

Pickled Swiss Salmon from the Grisons with glass noodle salad and wasabi cream



Swiss Alpine Fish AG züchtet Fisch in Lostalio, im italienisch sprachigen Teil von Graubünden. Das 2013 gegründete Unternehmen gehört dank der Kreislaufanlagen-Technologie (Recirculating Aquaculture System) zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder, nachhaltiger Lachs, der schmeckt!

FLEISCH VOM GRILL

alle Grillgerichte enthalten eine Beilage Ihrer Wahl

all grill specialities include one side dish of your choice

Rinds-Entrecôte (ARG) 200g / 300g

43.- / 58.-

Beef prime sirloin steak from Argentina 7oz / 10.5oz

«King» mit Kräuterbutter überbacken / gratinated with herb butter

«Queen» mit Basilikum / with basil

Filet Steak von John Stone 200g / 7oz

56.-

Fillet from Ireland's Finest Beef mit / with Sauce Béarnaise

Kalbskotelett (300gr) «Swiss Gourmet Grand Cru»

69.-

Veal cutlet 10.5oz «Swiss gourmet grand cru»

mit / with Sauce Béarnaise



Pouletbrust 200g mit Kräuterbutter überbacken

32.-

Chicken breast 7oz gratinated with herb butter

«Royal Combination»

58.-

Rinds-Entrecôte (ARG) 150g mit Kräuterbutter überbacken oder Basilikum und zwei Riesencrevetten

Beef prime sirloin steak 5.3oz gratinated with herb butter or basil and two jumbo shrimps

«Royal Combination de luxe»

72.-

Filet Steak von John Stone 200gr und zwei Riesencrevetten

Fillet from Ireland's finest beef 7oz and two jumbo shrimps

FISCH & CREVETTEN

alle Grillgerichte enthalten eine Beilage Ihrer Wahl

all grill specialities include one side dish of your choice

Filets vom Loup de Mer (Wolfsbarsch 200g) 42.-
mit Olivenöl und Zitronensaft grilliert

Fillets of bass 7oz grilled with olive oil and lemon juice

«Surf'n'Surf» Filets vom Loup de Mer (200gr) & 1 Riesencrevette 50.-

«Surf'n'Surf» Fillets of bass (7oz) with one jumbo shrimp

Riesencrevettenspiess mit Peperoni & Zucchetti 4 Stk 48.-

Jumbo shrimps skewer with peppers and zucchini

5 Stk 56.-

FLEISCHLOSES

Grillierte Satay-Spiessli mit Planted Chicken (200gr) und Erdnuss-Sauce 32.-
dazu eine Beilage nach Wahl

Grilled Planted Chicken Satay skewers (7oz) with peanut sauce and one side dish of your choice

BEILAGEN / side dishes

Züri Frites / French fries 6.-

Folienkartoffel & Sauerrahm / baked potato with sour cream 6.-

Butterreis / buttered rice 6.-

Ratatouille 6.-

Blattspinat / leaf spinach 6.-

Töpfchen Sauce: Béarnaise, Kräuterbutter 3.-



**Unsere Glacé-Sorten von
«Les Artisanales Lipp»**

Vanille Bourbon ♡ Café ♡
Schwarze Schokolade ♡
Caramel mit Fleur de Sel

Sorbets : Zitrone ♡ Mango ♡
Passionsfrucht ♡ Blutorange
pro Kugel / each scoop 4.50
+ Rahm / whipped cream 2.00
+ Schokoladensauce 2.00

* enthält Alkohol / with alcohol

** mit Mandeln und Nüssen
contains almonds & nuts

DESSERTS

Tobleronemousse mit fruchtigem Mango-Passionsfrucht Coulis und frischer Passionsfrucht** 13.5

*Chocolate mousse** with mango passion fruit sauce and fresh passion fruit*

Crema Catalana mit Blutorangensorbet 10.5

Homemade crema Catalana with blood orange sorbet

Soufflé Glacé Grand Marnier* im Schokobecher 9.5

Homemade soufflé glacé Grand Marnier in chocolate cup*

Sorbet Colonel * 13.-

2 kleine Kugeln Lemon Sorbet mit Wodka / with vodka

Sorbet Champagner * 14.-

je 1 kleine Kugel Passion Fruit & Mango Sorbet mit / with champagne

Central Eis-Café * (mit Rahm aufgeschlagenes Café Glacé & Kirsch) 9.5

*Coffee ice cream mixed up with whipped cream and Kirsch **

Coffee Time Eine Kugel Glacé & ein Café oder Espresso 8.8

Hausgemachter Apple Pie oder Schoggikuchen ** 6.5

*Home-made apple pie or chocolate cake ***

«SAY CHEESE»

Schweizer Käseteller der Käserei Jumi, Emmental 18.5

*Schlossberger Alt, Hanfmutschli, Bianca, Sommer-Himu (Blauschimmel), St. Lüü (Schaf), mit Feigen & Honig serviert
Cheese plate with 5 different cheeses from Switzerland
setup with figs and honey*

BEVERAGES

Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

Henniez grün, blau / <i>still mineral water</i>	50 cl	7.80
Henniez rot / <i>sparkling mineral water</i>	33 cl	5.00
Züriwasser / <i>tap water "Drink & Donate"</i>	50 cl	3.00
	100 cl	6.00
Coca-Cola, Zero	33 cl	5.00
Rivella rot, blau	33 cl	5.00
Sinalco, Elmer Citro	33 cl	5.00
Apfelsaft	30 cl	5.00
Zamba Fruchtsäfte	25 cl	6.50

Warme Getränke / Coffee and tea

Kaffee crème oder entkoffeiniert	5.00
Espresso, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	6.20
Diverse Teesorten im Kännchen	7.50

Bier vom Fass / Beers on tap

«Brauerei Uster»	5.0 % vol.
Züri hell	20 cl 4.00 30 cl 5.00
Züri Weizen	30 cl 6.00 50 cl 7.00
Züri Amber	20 cl 4.50 30 cl 5.50

Flaschen / Bottles

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.80
Erdinger alkoholfrei	50 cl	6.00
Ittinger Klosterbräu	5.6 vol.% 33 cl	6.00
Quöllfrisch Naturtrüb	4.8 vol.% 33 cl	6.00
Schneider Weisse	5.4 vol.% 50 cl	7.50
Orion IPA	5.5 vol.% 33 cl	6.00
Corona	4.6 vol.% 33 cl	6.50

Aperitifs / Pre Dinner Drinks



Champagner brut	10 cl	16.00
Champagner rosé	10 cl	18.00
Prosecco	10 cl	11.00
Campari Orange / Soda		11.00
Martini Bianco / Rosso 15. vol.%	4 cl	8.00

Für Cocktails fragen Sie bitte nach der Barkarte.

Digestives / After Dinner Drinks 2 cl

Calvados Château du Breuil	40 vol.%	13.00
Armagnac VSOP	40 vol.%	12.00
Hennessy VS	40 vol.%	11.00
Hennessy Paradis	40 vol.%	34.00
Rémy Martin VSOP	40 vol.%	12.00
Rémy Martin XO	40 vol.%	21.00
Grappa Riserva di Amarone	40 vol.%	16.00
Grappa Riserva Pinot Nero	40 vol.%	10.00
Grappa Riserva Moscato	40 vol.%	10.00
Grappa Fondatore Riserva	43 vol.%	19.00
Vieille Prune Morin Père & Fils	41 vol.%	10.00
Williamine Morand	43 vol.%	8.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt & Service

All prices are in Swiss Francs, incl. of VAT and service charges.

GARSTUFEN - FLEISCH- & FISCHDEKLARATION

Roh, rare, bleu: das Fleisch ist innen noch fast roh. Es hat eine braune dünne Kruste

Blutig, medium rare, saignant das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin noch rosa

Rosa, medium, à point das Fleisch ist innen durchgehend rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste

Medium plus, medium well, à point plus das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern

Durchgebraten, well done, bien cuit das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und völlig durchgebraten

Bitte bedenken Sie, dass das Fleisch auf dem heissen Rechaud noch nachgart.

Rinds-Entrecôte Rioplatense / Herkunft: Argentinien

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Prime Sirloin Steak is imported from Argentina and can have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.



Filet Steak knochengereift / Herkunft: Irland, Ireland's Finest Beef

Seit fast vier Jahrzehnten ist der Name John Stone ein Synonym für bestes Fleisch. Heute ist er stolz, dass unter seinem Namen ein ausgesuchtes Sortiment von trocken gereiftem, Gras gefüttertem irischen Rindfleisch angeboten wird.



Pouletbrust / Herkunft: Schweiz / Chicken (Switzerland)

Rauchlachs (Schottland, Zucht) / Smoked salmon (Scotland, breed)

Riesencrevetten / Herkunft Vietnam (Zucht und Wildfang)

Jumbo Shrimps are from Vietnam (breed and fishing)

Loup de Mer / Herkunft Türkei (Zucht) / Bass is from Turkey (breed)

Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

All information in ounces corresponds to the weight before grilling.

Unsere Lieferanten von Fleisch & Fisch:

Mérat & Cie AG, Pfingstweidstr. 101
8005 Zürich, Tel.: 058 575 00 00
www.merat.ch

Braschler's Comestibles
8005 Zürich, Tel. 044 444 10 20
www.braschler.ch