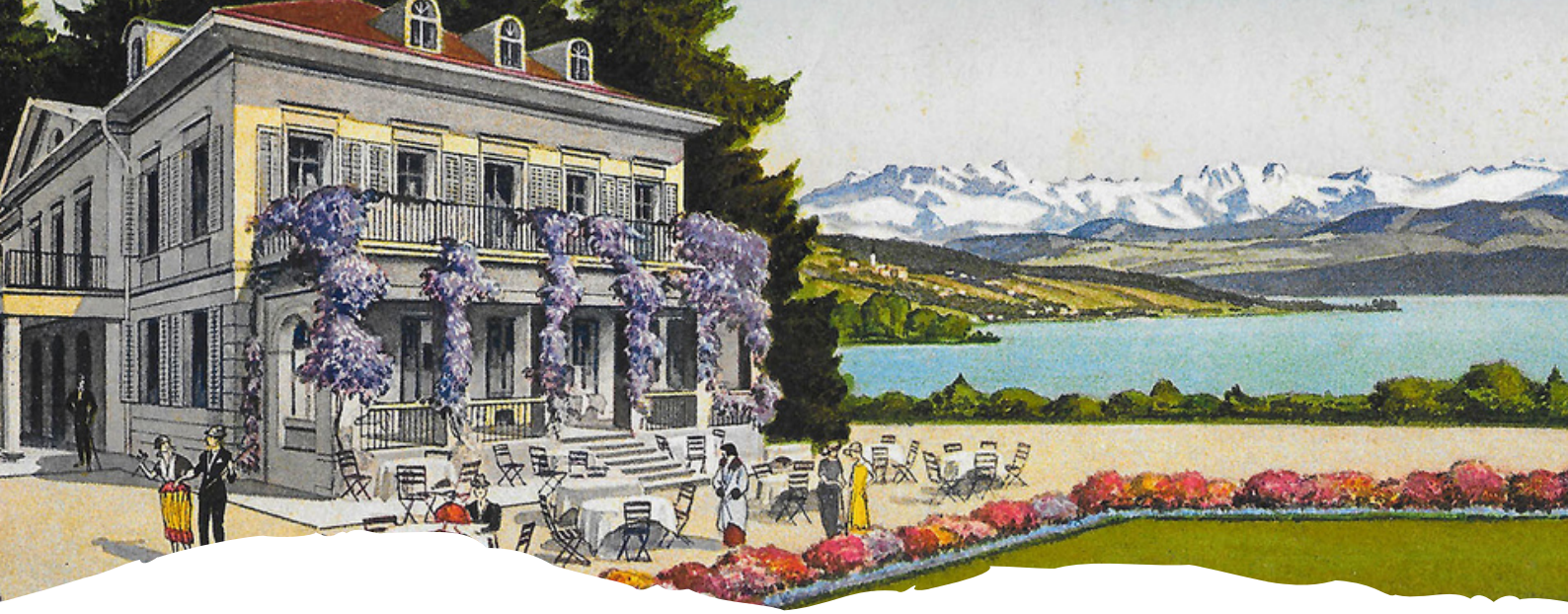

BRUNCH

Etagère "légère"
Saftiger Hinterschinken, Rostiger Ritter
Hausgemachte Konfitüre und aufgeschlagene Butter
Rahmjoghurt
Sauerteigbrot, Zopf und Gipfeli
34.00

Etagère "moyen"
Saftiger Hinterschinken, Bündnerfleisch und Salami,
Rostiger Ritter und Brie
Hausgemachte Konfitüre und aufgeschlagene Butter
3 Minuten Ei
Birchermüesli und Rahmjoghurt
Fruchtsalat
Sauerteigbrot, Zopf und Gipfeli
46.00

Etagère "Grand Belvoirpark"
Saftiger Hinterschinken, Bündnerfleisch und Salami
Margritli, Rostiger Ritter und Brie
Hausgemachte Konfitüre und aufgeschlagene Butter
Eierspeise nach Wahl
Birchermüesli und Rahmjoghurt
Fruchtsalat
Rauchlachs-Brötchen
Sauerteigbrot, Zopf und Gipfeli
69.00

Eierspeisen
3/5/10 Minuten Ei | 4.00
Onsen-Ei | 5.00
Spiegeleier mit/ohne Speck | 9.00 / 12.00
Rührei mit/ohne Speck | 9.00 / 12.00

Zusätze
Geröstetes Sauerteigbrot mit Erbsen Guacamole | 12.00
Rauchlachs | 19.00
Rösti | 12.00
Rösti mit Spiegelei und Speck | 18.00
Egg Benedict | 16.00
20g Oona Kaviar | 98.00

À LA CARTE

Felchen Escabeche | 24.00
Kaltgegartes Felchenfilet auf Brunnenkresse mit mariniertem Gemüse und Radieschen-Vinaigrette

Hokkaido | 17.00
Roh marinierter Kürbis mit Zitronenmelisse, Sesam und Honig-Dressing

Steinpilzschaumsuppe | 16.00
mit sautiertem Pilz-Tatar und Kräuteröl

Rindstatar | 29.00 / 39.00
Tatar vom Schweizer Rind mit gebeiztem Eigelb, frittierten Kapern und Röstzwiebeln

***

"Züri-Gschnätzlets" | 53.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce und Butterrösti

Wiener Schnitzel | 52.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Salzkartoffeln und Gemüse

Lago Maggiore Zander | 59.00
Gebratenes Zanderfilet aus dem Tessin
auf buntem Gemüse-Kartoffel-Beet
mit Weissweinsauce

Risotto da sogno | 36.00
Carnaroli Risotto mit Schwarzwurzel, gerösteten Pinienkernen und Trüffelbrie

***

Käseteller | 17.00
Selektion von Schweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Intoleranzen beraten wir Sie gerne individuell