

# ZÜRIBERG BEIZ

PERFEKT ZUM LUNCH ODER VOR DEM THEATERBESUCH

## VORSPEISEN

<i>Salat von der Kalbszunge</i> Trüffelremoulade, Sellerie und Radiesli	26.—
<i>Kleiner Blattsalat</i> Rohkost, Kerne und Croutons	15.—
<i>Pilzcremèsuppe</i> Steinpilz-Arancini und gepickelte Eierschwämmli	16.—
<i>Salatschüssel</i> mit gebratener Pouletbrust	24.— 34.—
mit karamellisiertem Ziegenkäse	24.— 34.—

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.

## HAUPTSPEISEN

<i>Zanderfilet</i> auf der Haut gebraten Fregola Sarda, Tomaten und Zitrus	44.—
<i>Freiland Poulet</i> Bohnen, Pommes Fondant und Züriberg-Trüffel Trüffel gesammelt von Nachbarin Mareike und Hündin Mrs Moneypenny	42.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	39.—
<i>Hirschragout</i> «am Flüela geschossen von Roger Zogg Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	42.—
<i>Käsespätzli</i> Apfelmus und Röstzwiebeln	32.—

Unsere Mitarbeiter informieren bei Bedarf gerne über die enthaltenen Allergene  
Wenn nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Fisch aus der Schweiz

# Frischmarktküche «es het solangs het»

## Vorspeisen

<i>Burrata</i> Kürbis und Walnusspesto	24.-
<i>Rindstartar</i> Kartoffel und Liebstöckel	28.- 39.-

## Hauptgang

<i>Quarkpizokel</i> Kürbis, Nussbutter und Brösmeli	34.-
<i>Bündner Alpsäuli</i> Bratkartoffel, Blumenkohl und Kräuterjus	44.-

## Dessert

<i>Tarte au Chocolat</i> Kürbisaromen, Kernöl und Vanilleglacè	21.-
<i>Tonkabohnen Cremè Brulee</i> Sanddornsorbet und Kuchencrumble	19.-
<i>Frisch gedrehtes Vanilleglacè</i> Felchlin Schoggisauce und Schlagrahm	16.-
<i>Rigiblick Kaffee</i> Espresso, Miniatur Eiskaffee und Pralinè von Löw Delight	16.-
<i>Hausgemachte Glacè und Sorbet</i> Vanille, Schoggi, Nougat und Mokka Aprikose, Pfirsich, Himbeer und Erdbeer	5.-
Portion Schlagrahm	1.5