

Spezielles im Frühling

Suppen

Weisse Spargelcremesuppe mit Einlage von grünen Spargeln	11.50
Zürcher Weisswein-Rahmsuppe mit frischen Kräutern	12.50
Geflügel-Zitronengrascrcemesuppe mit geröstetem Sesam	11.50

Vorspeisen

Gebratene Kartoffelgnocchi mit gebratenen grünen Spargeln und Kräutern in brauner Butter	14.50
Ravioli von «Capo Ernesto» mit Schmorbratenfüllung an brauner Butter mit frischen Kräutern angerichtet	16.50

Hauptspeisen

Beefsteak Tatar klassisch gewürzt	23.00 / 34.00
Beefsteak Tatar mit frischen Basilikum	23.50 / 34.50
Beefsteak Tatar mit Zürcher Whiskey	24.50 / 36.00

Alle Beefsteak Tatar werden garniert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebelringen, Kapernäpfel und Essiggemüse, serviert mit Toast und Butter

Ravioli Mexicano von «Capo Ernesto», mit einer Füllung aus Ricotta, Mais, Gemüse, Mascarpone und Koriander, mit Chilli und Knoblauch an brauner Butter	21.50
Ciabatta mit dünn geschnittener Truthahnbrust, Sauerrahm, Rucola, getrockneten Tomaten, Hobelkäse und Salatgurke, mit Pommes frites garniert	22.50
Ciabatta mit gebratenem Rinds-Hohrückensteak (Rib-Eye), Sauerrahm, Rucola, getrockneten Tomaten, Hobelkäse und Salatgurke, mit Pommes frites garniert	29.50

Deklarationen

Tatar, Hohrückensteak und Truthahn: Schweiz;

Für eine ausführliche Allergendeklaration verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte