

MENU

Entscheiden Sie hier, wie gross Ihr Appetit ist und wählen Sie auf den nächsten Seiten, worauf Sie Lust haben. Die Portionen werden nach Anzahl der Gänge angepasst.

2 Gänge zu CHF 73 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 28*
Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 88 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 40*
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 110 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 52*
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 125 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 65*
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse | Dessert

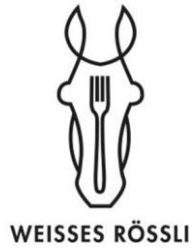
Zusätzlicher Zwischengang CHF 22

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes 'Chef's Choice' Menü zusammen.

Wir verrechnen eine Züri-Wasser Pauschale von CHF 5.50 pro Person - still | prickelnd

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



VORSPEISE

auch als Zwischengang erhältlich

Wassermelonen-Gazpacho

Tofu | Gurke | Iberico Schinken | Griechisches Joghurt | Minze

Auf Wunsch auch vegan erhältlich



Tintenfisch

Mais | Endivie | Venere-Reis

Ivan's Caramella vom Rind

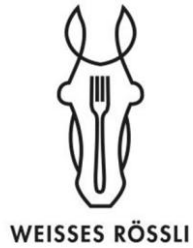
Zwiebel | Kalbsjus | Taralli

Parmigiana della Nonna

San Marzano | Burrata | Basilikum

Pulpo

Bohne | Mini-Lattich | Chipotle



HAUPTGANG

Kalbs-‘Orecchia d’elefante’ - *nur für 2 Personen (+ 16,-)*

Kartoffelsalat | Sommersalat | Dill

Bauch vom Thurgauer Apfelschwein

BBQ | Spitzkohl | Puffquinoa | Croûton | Kresse

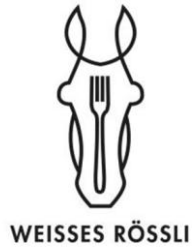
Wolfsbarsch

Gemüsereis | Finger-Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Blumenkohl

Avocado | Fingerlime | Koriander | Pickles | Kokos-Curry





KÄSE UND SÜSSSPEISE

Schweizer Käse

Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Tamales - Casi Casa Style

Feige | Haselnuss-Crumble | Chili

Baba au Rhum

Chantilly | Eingelegte Zwetschge | Zwetschgensorbet

Birnenvariation

Zitronenthymian | Melisse | Crumble



Hausgemachtes Glace | Sorbet

Fragen Sie gerne unser Team

Passend zu Ihrem Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen, ein Glas Süsswein:

PASSITO DI NOTO DOC
Moscato, Planeta, Sizilien

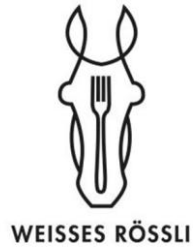
5cl CHF 10.50

MOSCATO D'ASTI DOCG
La Morandina, Piemont

37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB - SEC
Andersen Winery, Dänemark
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle

10cl CHF 13.50



MENU

Here you decide how hungry you are and on the next pages, what you would like to eat.
The portion sizes will be adjusted according to the number of courses you order.

2 courses for CHF 73 / *add the drinks pairing with or without alcohol CHF 28*
Starter | Main course

3 courses for CHF 88 / *add the drinks pairing with or without alcohol CHF 40*
Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 110 / *add the drinks pairing with or without alcohol CHF 52*
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 125 / *add the drinks pairing with or without alcohol CHF 65*
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese | Dessert

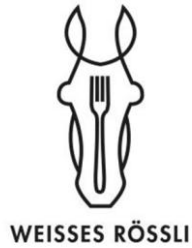
Additional Intermediate course CHF 22

You can not decide?

No problem, our head chef Ivan Capo will prepare a 'chef's choice' menu for you.

We charge a züri-water flat rate of CHF 5.50 per person - still | sparkling

All prices are in CHF incl. VAT



STARTER / INTERMEDIATE

Also available as intermediate course

Watermelon gazpacho

Tofu | cucumber | Iberico ham | greek yoghurt | mint

Vegan option possible



Squid

Corn | endive | venere rice

Ivan's beef caramella

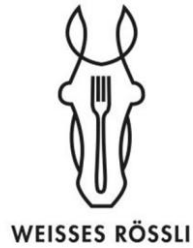
Onion | veal jus | taralli

Parmigiana della nonna

San Marzano | burrata | basil

Octopus

Bean | baby romaine | chipotle



MAIN COURSE

Veal 'Orecchia d'elefante' – *just for 2 persons (+ 16,-)*

Potatosalad | summersalad | dill

Porkbelly from Thurgau

BBQ | pointed cabbage | puffed quinoa | crouton | cress

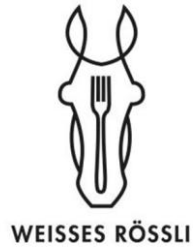
Seabass

Vegetable rice | baby eggplant | tomato beurre blanc

Cauliflower

Avocado | finger lime | coriander | pickles | coconut-curry





CHEESE AND DESSERT

Swiss Cheese

Chutney | homemade fruit bread

Tamales – Casi Casa Style

Fig | hazelnut crumble | chili

Baba au Rhum

Chantilly | pickled plum | plum sorbet

Pear variation

Lemon thyme | lemon balm | crumble



Homemade ice cream | sorbet

Please ask the staff

Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese:

PASSITO DI NOTO DOC
Moscato, Planeta, Sicily

5cl CHF 10.50

MOSCATO D'ASTI DOCG
La Morandina, Piedmont

37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB - SEC
Andersen Winery, Denmark
Sparkling Rhubarb Wine, Methode Traditionelle

10cl CHF 13.50