

wochen-business-lunches

inkl. menüsalat oder tagessuppe

business-lunch1

kalbs-hackbraten | cognac-rahmsauce | kartoffelstock | zweifarbige vichy-karotten | chf 32

business-lunch 2

rindshuft-steak | café de paris | züri frites | grüne bohnen | chf 41

business-lunch 3

wolfsbarsch-filet | erbsenpüree | safrankartoffeln | chf 36

business-lunch vegi

pecorino-ravioli | salbeibutter | frische feigen | chf 28

weinempfehlung

doktorhaus edition tempranillo-syrah 2021

gran sello vino de la tierra castilla-la mancha

9.50/10cl

66.50/75cl

vorspeisen & salate

blattsalate 12

haus- | frenchdressing

gemischter salat 14

haus- | frenchdressing

nüsslisalat & speck 17

bauernspeck | ei | croutons
haus- | frenchdressing

pasta & knusperli

hausgemachte gnocchi & gorgonzola 19/31

gorgonzola-schaumsauce | karamellisierte
baumnüsse | moscato-essenz

hausgemachte agnolotti & salbei 17/29

teigtaschen mit ricotta | salbeibutter | parmesan
gereifter balsamico

egli-knusperli 36

bierteig | tartaresauce | salzkartoffeln
blattspinat

vom grill & aus der pfanne

zürcher zunftbratwurst (200g) 27

zwiebelsauce

black angus rinds entrecôte "dry aged" 57

250g | kräuterbutter

planted-steak 32

blattspinat | konfierte zwergtomaten

wiener schnitzel 45

kalbspaillard | pankopanade | preiselbeeren

kalbsfilet & champignons «züri-art» 51

filetstreifen | champignonrahmsauce

1 beilage nach wahl

risotto | züri frites | rösti | pasta | gnocchi
reis | salzkartoffeln | mischgemüse | blattspinat

tatar & caesar

rinds-tatar 23/35

toast & butter | schärfe nach wunsch

tuna & avocado 25/37

toast & butter | schärfe nach wunsch

veganes tatar & aubergine 18/30

toast | schärfe nach wunsch

caesar-salat

lattichsalat, croutons, sbrinzspäne,
caesar-dressing (ohne sardellen)

18

mit avocado

24

mit alpstein-pouletbrust

27

mit alpstein-pouletbrust & avocado

28