

Dä Felix hät Luscht uf ...

Zürcher Spezialitäte

Züri Gschnätzlets

*Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Rösti & Marktgemüse*

43.00

Säuliamter Chabisroulade

gefüllt mit Rindshack & Kalbsbrät

Biersauce

Rösti & Marktgemüse

38.00

Bürgermeistergotlett

Schweinkotelette gefüllt mit Apfel und Honig

Holunderjus

Rösti & Marktgemüse

36.00

Kalbsläberli

kurz gebratene Kalbsleberstreifen mit Cognac & Kräuter

Rösti & Marktgemüse

41.00

Chääsröschi

Marktgemüse & Röstzwiebeln

32.00

Wir kochen frisch und nach dem Motto «Es hät solangs hät!»

Der Service gibt gerne Auskunft zu Allergenen

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Herkunftsdeklaration: Fleisch: Schweiz | Fisch: Zürichsee, Fischerei Grieser

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz

V = Vegan

Saisonale Kreationen

Vorspeisen

Tagessuppe ✓	9.00
<i>Richtet sich nach dem Tagesangebot</i>	
Weissweinsuppe Madeleine x Royal	14.50
<i>fermentierter schwarzer Knoblauchschaum</i>	
Chline Tagessalat ✓	9.00
<i>Richtet sich nach dem Tagesangebot</i>	
Sonne Salat ✓	12.50
<i>Blattsalate mit Chicorée, Granatapfel, Kohlrabi & Kernen</i>	
<i>Mandarinendressing</i>	
Rindstatar «Moroccan Style»	19.50
<i>Raz el Hanut & Minze</i>	34.00
als Hauptgang	
Peperoni Raviolo	21.50
<i>Nussbutter und Parmesan</i>	36.50
als Hauptgang	

Hauptgänge

Us em Netz vo Griesers	46.00
<i>Hechtfilet mit Randen Risotto & Petersilienschaum</i>	
200g Simmentaler Mockä	56.00
<i>Rindsfilet an Trüffeljus, Tagliatelle & Marktgemüse</i>	
Simmentaler Rindsfiletwürfel Stroganoff	48.50
<i>Tagliatelle & Marktgemüse</i>	
Farbenspiel ✓	32.00
<i>Randen Risotto mit Marktgemüse & Petersilienschaum</i>	