

VORSPEISEN

APPETIZERS

Tagessuppe Soup of the day	9.00	
Heusuppe • Rahm • Bündner Rohschinken • Croutons • Schnittlauch Hay soup • cream • Grisons raw ham • croutons • chive	15.00	
Blattsalat • Feigensenfdressing • geröstete Kerne (v) Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds	9.00	
Nüsslisalat • Ei • Croutons • Speck • französisches Dressing Lamb's lettuce • egg • croutons • bacon • French dressing	18.00	
Carpaccio von der gelben Salz-Rande • Pflaumen-Chili Dressing • Piemonteser Haselnüsse • geräucherte Karotten • eingelegte Shiitake Pilze • Erbsenkresse (v) Carpaccio of salt-crusted yellow beetroot • plum-chili dressing • Piedmont hazelnuts • smoked carrots • pickled Shiitake mushrooms • cress	18.00	
Hausgebeizter Saibling • Reis Chip • Sesam • Sauerrahm • Avocado • Zitrusperlen • Meeresspargel Home marinated char • rice chip • sesame • sour cream • avocado • citrus pearls • salicorne	24.00	
Rindstatar • Wachtelei • eingelegtes Gemüse • Toast Beef tatar • quail egg • pickled vegetables • toast	26.00	38.00

KLASSIKER

CLASSICS

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet • Rösti Sliced veal filet Zurich style • Rösti	45.00	
Kalbs Cordon Bleu • saisonales Gemüse • Züri Fries Veal Cordon Bleu • seasonal vegetables • fries	44.00	
LEAFS Rinds Burger • Cheddar • Tomate • Röstzwiebeln • Tomaten-Jalapeño-Relish • Züri Fries LEAFS beef burger • cheddar • tomato • roasted onions • tomato-Jalapeño relish • fries	32.00	
LEAFS Salad Bowl • grüne Blattsalate (v+) LEAFS Salad Bowl • green leaf salad	15.00	
- Speck • bacon	+3.00	
- Ei • egg (v)	+1.00	
- Geröstete Körner • roasted seeds (v+)	+1.00	
- Croutons (v)	+0.50	
- Cherrytomaten • cherry tomatoes (v+)	+1.50	
- Poulet • chicken	+8.00	
- Rauchlachs • smoked salmon	+8.00	
- Feta oder Büffelmozzarella • Feta or Buffalo mozzarella (v)	+4.00	
Dressing Auswahl: Feigensenf • Zitronen • Französisch (v) Dressing choice: fig-mustard • lemon • french		

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Rinds Entrecôte • hausgemachte Café de Paris • saisonales Gemüse • Züri Fries Beef Entrecôte • home-made Café de Paris • seasonal vegetables • fries	200g	58.00
Siedfleisch vom Rind • Meerrettich • Rindsconsommé • Wurzelgemüse • geröstetes Markbein • Kartoffeln Boiled beef • horseradish • beef consommé • root vegetables • roasted marrowbone • potatoes	160g	41.00
Keule von der Gans • Gänsesauce • Rotkraut • Macaire Kartoffeln Leg of goose • goose sauce • red cabbage • potatoes Macaire		38.00
Seeteufel • Dashi Brühe • Pak Choi • Shiitake Pilze • Edamame • Frühlingszwiebel • Knoblauch Crumble • Lauchöl • Reis Gnocchi Monkfish • Dashi broth • bok choy • Shiitake mushrooms • Edamame • spring onions • garlic crumble • leek oil • rice Gnocchi	160g	49.00
Trüffel Ravioli • Trüffelrahmsauce • Wintertrüffel • Schnittlauch (v) Truffle Ravioli • truffle cream sauce • winter truffle • chive	32.00	43.00
Kräuterseitling • Pastinakenpüree • Gremolata • Orangen Chicorée • Peperoni Kaviar • Federkohlchips (v+) King oyster mushroom • parsnip puree • gremolata • orange-chicory • bell pepper caviar • kale chips		29.00

MINI-DESSERTS

MINI-DESSERTS

Zwetschgen-Zimtschnitte • Zwetschgenröster • Baumnussglacé (v) Plum-cinnamon slice • roasted plums • walnut ice cream	10.00
Haselnuss-Giandujamousse Würfel • Fior di Latte Glacé (v) Hazelnut-gianduja mousse square • Fior di Latte ice cream	10.00
Tonkabohnen Crème brûlée (v) Tonka bean Crème brûlée	10.00

GLACÉ & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Glacé Schokolade • Vanille • Karamell • Kaffee • Fior di Latte • Baumnuss (v) Ice cream chocolate • vanilla • caramel • coffee • Fior di Latte • walnut	je Kugel per scoop	5.00
Sorbet Zitronen • Erdbeer • Himbeer • Passionsfrucht • Zwetschge (v) Sorbet lemon • strawberry • raspberry • passionfruit • plum	je Kugel per scoop	5.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. • Prices in CHF, incl. 8.1% VAT

(v) vegetarisch / vegetarian

(v+) vegan

Für nähere Informationen zu gluten- und laktosefreien Gerichten, fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte.

For more information on gluten and lactose free dishes, please ask for our allergy menu.