VORSPEISEN APPETIZERS

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

Kürbiscremesuppe • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl • Rahm (v) 12.00
Pumpkin cream soup • roasted pumpkin seeds • pumpkin seed oil • whipped cream

Blattsalat • Feigensenfdressing • geröstete Kerne (v) 9.00
Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds

Nüsslisalat • Ei • Croutons • Speck • französisches Dressing 18.00
Lamb's lettuce • egg • croutons • bacon • French dressing

Rindstatar • Wachtelei • eingelegtes Gemüse • Toast 27.00 39.00
Beef tatar • quail egg • pickled vegetables • toast

KLASSIKER CLASSICS

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet • Rösti 45.00
Sliced veal filet Zurich style • Rösti

Kalbs Cordon Bleu • saisonales Gemüse • Züri Fries 44.00
Veal Cordon Bleu • seasonal vegetables • fries

Club Sandwich • Cocktailsauce • Pouletbrust • Spiegelei • Speck • Züri Fries 35.00
Club Sandwich • cocktail sauce • chicken breast • fried egg • bacon • fries

LEAFS Salad Bowl • grüne Blattsalate (v+) 15.00
LEAFS Salad Bowl • green leaf salad

- 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 • Zitrone • Französisch (v)
Dressing choice: fig-mustard • lemon • french

LEAFS
RESTAURANT

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**
Entenbrust • Entenjus • Rotkraut • Kartoffelgratin Duck breast • duck jus • red cabbage • potato gratin	**180g**	**43.00**
Pochierter Kabeljau • Safransauce • Wurzelspinat • Wildreis Poached cod • saffron sauce • spinach heads • wild rice	**160g**	**47.00**
Trüffelravioli • Trüffelrahmsauce • schwarzer Trüffel (v) Truffle Ravioli • truffle cream sauce • black truffle	**33.00**	**44.00**
Quinoa Bällchen • Spinatsauce • Süsskartoffelpüree • saisonales Gemüse (v+) Quinoa sphere • spinach sauce • sweet potato puree • seasonal vegetables		**33.00**

DESSERTS — DESSERTS

Schokoladen-Nusskuchen • Vanilleglacé • Schlagrahm Chocolate-nut cake • vanilla ice cream • whipped cream	**15.00**
Crème Brûlée • Zwetschgenröster Crème brûlée • roasted plums	**15.00**

GLACÉ & SORBET — ICE CREAM & SORBET

Glacé | Schokolade • Vanille • Karamell • Kaffee • Sauerrahm • Pistazie Ice cream | chocolate • vanilla • caramel • coffee • sour cream • pistachio	**je Kugel** per scoop	**5.00**
Sorbet | Zitrone • Erdbeer • Himbeer Sorbet | lemon • strawberry • raspberry	**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.

LEAFS
RESTAURANT