

VORSPEISEN

APPETIZERS

Tagessuppe Soup of the day	9.00	
Kürbiscremesuppe • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl • Rahm (v) Pumpkin cream soup • roasted pumpkin seeds • pumpkin seed oil • whipped cream	12.00	
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	
Gebratene Waldpilze der Saison • frische Kräuter (v) Pan-seared seasonal forest mushrooms • fresh herbs	25.00	
Rindstatar • Wachtelei • eingelegtes Gemüse • Toast Beef tatar • quail egg • pickled vegetables • toast	27.00	39.00

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	
Club Sandwich • Cocktailsauce • Pouletbrust • Spiegelei • Speck • Züri Fries Club Sandwich • cocktail sauce • chicken breast • fried egg • bacon • fries	35.00	
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	
- Eierschwämmli • chanterelles (v)	+4.00	
Dressing Auswahl: Feigensenf • Zitrone • 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
Hirsch Entrecôte • Preiselbeerjus • Schwarzwurzel • Kartoffel-Lauch-Gratin Venison Entrecôte • cranberry jus • salsify • potato-leek gratin	160g	55.00
Rehpfeffer Jäger Art • Speck • Champignons • Croutons • Silberzwiebel • Rotkraut • Marroni • Birne • Preiselbeeren • Spätzli Venison stew hunter's style • bacon • mushrooms • croutons • pickled onions • red cabbage • chestnuts • pear • cranberries • Spätzli		41.00
Pochierter Kabeljau • Safransauce • Wurzelspinat • Wildreis Poached cod • saffron sauce • spinach heads • wild rice	160g	47.00
Tagliolini • Eierschwämmli à la crème • Belper Knolle ^(v) Tagliolini • chanterelle cream sauce • Belp cheese		35.00
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