

VORSPEISEN

APPETIZERS

Tagessuppe Soup of the day	9.00	
Kürbiscremesuppe • Hirschtrockenfleisch • geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl Pumpkin cream soup • venison dried ham • roasted pumpkin seeds • pumpkin seed oil	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	
Kürbissalat • Granatapfel • Babyspinat • Ingwer-Kürbiskerne • Baumnuss Vinaigrette (v) Pumpkin salad • pomegranate • baby spinach • ginger-pumpkin seeds • walnut vinaigrette	19.00	
Gebratene Waldpilze der Saison • frische Kräuter (v) Pan-seared seasonal forest mushrooms • fresh herbs	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	
- Eierschwämmli • chanterelles (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
Hirschkalb Kotelett • Wildjus • Rosenkohl • Steinpilzravioli Deer calf cutlet • venison jus • Brussels sprouts • porcini mushroom ravioli	180g	55.00
Rehpfeffer Jäger Art • Speck • Champignons • Croutons • Silberzwiebel • Rotkraut • Marroni • Botzi Birne • Preiselbeeren • Spätzli Venison stew hunter's style • bacon • mushrooms • croutons • pickled onions • red cabbage • chestnuts • Botzi pear • cranberries • Spätzli		41.00
Zander • Weissweinsauce • Birne • Bohnen • Speck • Wildreis Pikeperch • white wine sauce • pear • beans • bacon • wild rice	160g	48.00
Tagliolini • Eierschwämmli a la crème • Belper Knolle (v) Tagliolini • chanterelle cream sauce • Belp cheese		35.00
Kräutersaitling • 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
Vermicelles • Meringue • Vanilleglacé • Schlagrahm • Amarena Kirschen (v) Vermicelles • meringue • vanilla ice cream • whipped cream • Amarena cherries	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 Zitrone • 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.

LEAFS
RESTAURANT