

VORSPEISEN

APPETIZERS

Tagessuppe Soup of the day	9.00	
Weisse Spargelcremesuppe • grüner und weisser Spargel • Kartoffelcrumble (v) White asparagus cream soup • green and white asparagus • potato crumble	14.00	
Blattsalat • Feigensenfdressing • geröstete Kerne (v) Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds	9.00	
Büffelmozzarella • marinierte Datterini Tomaten • Basilikumkresse • Balsamicoperlen Buffalo Mozzarella • marinated Datterini tomatoes • basil cress • balsamic vinegar pearls	18.00	
Gurkencarpaccio • veganer Ricotta • Radieschen • gebackene Gurke • Senfkorn • Granny Smith Apfel • Gurkensud (v+) Cucumber carpaccio • vegan Ricotta • radishes • baked cucumber • mustard seeds • Granny Smith apple • cucumber stock	18.00	
Vitello Tonnato (als Hauptgang mit Bratkartoffeln) Vitello Tonnato (as a main course with roasted potatoes)	25.00	39.00
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	
- Grüner und weisser Spargel • green and white asparagus (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
Club Sandwich • Cocktailsauce • Pouletbrust • Eisbergsalat • Tomate • Gurke • Spiegelei • Speck • Züri Fries Club sandwich • cocktail sauce • chicken breast • lettuce • tomato • cucumber • fried egg • bacon • fries		35.00
Lammfilet • Morchelrahmsauce • Cocobohnen • Bärlauchspätzli Lamb filet • morel cream sauce • coco beans • wild garlic Spätzli	160g	47.00
Alpenlachs • Meerrettich-Zitronencrumble • Beurre Blanc • Frühlingsgemüse • Erbsenpüree Alpine Salmon • horseradish-lemon crumble • Beurre Blanc • spring vegetables • pea puree	150g	49.00
Spargelrisotto • Morcheln • eingelegte Datterini Tomaten • geräucherte Karotte (v+) Asparagus risotto • morels • marinated Datterini tomatoes • smoked carrot		32.00
Bärlauch Tagliolini • Stracciatella di Buffala • konfiertes Eigelb • Pinienkerne (v) Wild garlic Tagliolini • Stracciatella di Buffala • confit egg yolk • pine nuts		29.00

DESSERTS

DESSERTS

Mini New York Cheesecake • Rhabarberkompott • Karamellglacé (v) Mini New York cheesecake • rhubarb compote • caramel ice cream		10.00
Mini Zitronenmousse-Törtchen • marinierte Erdbeeren • Pistazienglacé (v) Mini lemon-mousse cake • marinated strawberries • pistachio ice cream		10.00
Mini Bananensplit • Schokoladensauce • Mandeln • Vanilleglacé • Schlagrahm (v) Mini banana split • chocolate sauce • almonds • vanilla ice cream • whipped cream		10.00
Trio von der Schokolade • Lava-Küchlein • Mousse Dom • Sorbet (v) Chocolate trio • lava cake • mousse dome • sorbet		15.00

GLACÉ & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Glacé Schokolade • Vanille • Karamell • Kaffee • Sauerrahm • Pistazie (v) Ice cream chocolate • vanilla • caramel • coffee • sour cream • pistachio	je Kugel per scoop	5.00
Sorbet Zitrone • Erdbeer • Himbeer • Passionsfrucht • Mango (v) Sorbet lemon • strawberry • raspberry • passionfruit • mango	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.