

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	
Quinoasalat • Wurzelgemüse • Balsamico Dressing • Waldpilzcreme • Avocado • Stangensellerie • Himbeer-Perlzwiebel • eingelegter Kürbis • Pastinakenchip (v+) Quinoa salad • root vegetables • balsamic dressing • mushroom cream • avocado • celery • raspberry-pearl onion • pickled pumpkin • parsnip chip	19.00	
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-Jalapeno-Relish • Züri Fries LEAFS beef burger • cheddar • tomato • roasted onions • tomato-Jalapeno 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
Alpsteiner Pouletbrust Suprême • Pankokruste • Zitronensud • Edamame • eingelegter Kohlrabi • Enoki Pilze • Lauch • Gnocchi Swiss Alpstein chicken breast suprême • panko crust • lemon stock • Edamame • pickled turnip cabbage • Enoki mushrooms • leek • Gnocchi	180g	39.00
Brüggli Forellenfilet • Kräuter-Zitronenbutter • Mandeln • Winterspinat • Wildreis Swiss trout filet • herb-lemon butter • almonds • winter spinach • wild rice	170g	42.00
Trüffel Ravioli • Trüffelrahmsauce • Wintertrüffel • Schnittlauch (v) Truffle Ravioli • truffle cream sauce • winter truffle • chive	32.00	43.00
Rotes Linsencurry • Soja Joghurt • gebackene Gemüsetaschen • Brunnenkresse (v+) Red lentil curry • soy yoghurt • baked vegetable pastry • watercress		29.00

DESSERTS

DESSERTS

Mini Zwetschgen-Zimtschnitte • Zwetschgenröster • Baumnussglacé (v) Mini plum-cinnamon slice • roasted plums • walnut ice cream	10.00
Mini Haselnuss-Giandujamousse Würfel • Fior di Latte Glacé (v) Mini hazelnut-gianduja mousse square • Fior di Latte ice cream	10.00
Trio von der Schokolade • Lava-Küchlein • Mousse • Sorbet (v) Chocolate trio • lava cake • mousse • sorbet	15.00

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.