


# Vorspeisen

## Starters

- Zucchini-Zitrussalat**   19.00  
*Zucchini citrus salad*  
mit Hummus und Brennnessel-Tempura  
*with hummus and stinging nettle tempura*
- Ceviche vom Hiramasa Kingfish**   26.00  
*Ceviche of Hiramasa kingfish*  
mit Aji Amarillo, Erbsen, Zwiebeln und Rhabarber  
*with Aji amarillo, peas, onions and rhubarb*
- Erbsenschaumsuppe**   18.00  
*Pea foam soup*  
mit Züri-Seitlingen, Wollschwein-Lardo und Limette  
*with Zurich king oyster mushrooms, woolly pig lardo and lime*
- Tatar vom OMOSO Jungrind** 29.00  
*Tartare of OMOSO young cattle*  
mit Eigelbcrème, Gurkenmelone, Zwiebeln und Raps-Brioche  
*with egg yolk cream, melon, onions and rape oil brioche*
- Frischkäse-Flan**  22.00  
*Cream cheese flan*  
mit geschmorten Karotten, Chiasamen und Bärlauchkapern  
*with braised carrots, chia seeds and wild garlic capers*
- Wildkräutersalat**   18.00 / 28.00  
*Wild herb salad*  
mit Radiesli, Minze,  
knusprigem Reis und Joghurt-Kräuter-Dressing  
*with radish, mint, crispy rice and yogurt herb dressing*

# Fleisch

## *Meat*

<b>Black Angus Rindsfilet knochengereift</b> 	180g / 72.00
<b><i>Black Angus beef fillet bone matured</i></b> mit Haselnusskartoffeln, grünem Spargel und Miso-Hollandaise <i>with hazelnut potatoes,</i> <i>green asparagus and miso hollandaise</i>	
<b>Grillierter Sisteron Lammrücken</b>	54.00
<b><i>Grilled Sisteron lamb saddle</i></b> mit Fregola Sarda, Broccoli, Morcheln und Koriander <i>with fregola sarda, broccoli, morels and coriander</i>	
<b>Sautierte Mistkratzerlibrust</b>	42.00
<b><i>Sautéed spring chicken breast</i></b> mit Erbsen, Joghurt, knusprigem Bärlauch und Lauch-Emulsion <i>with peas, yogurt, crispy wild garlic and leek emulsion</i>	

# Fisch und Vegan

## *Fish and vegan*

**Konfiertes Swiss Alpine Lachsfilet** 44.00

***Confit Swiss alpine salmon fillet***

mit Gurken, Blumenkohl-Tatar, Sesam, Ei und Dill


*with cucumber, cauliflower tartare, sesame, egg and dill*

**Grilliertes Frutiger Störfilet**  48.00

***Grilled Frutiger sturgeon fillet***

mit Karotten-Sauerkraut, Rettich und Champignon-Velouté

*with carrot sauerkraut, radish and mushroom veloute*

**Mangold Roulade**    35.00

***Chard roulade***

mit BBQ-Austernpilze, Olivencrème, Rapssamen und Bachkresse

*with BBQ oyster mushrooms,*

*olive cream, rape seeds and European watercress*

**Im Salzteig gebackener Sellerie**   35.00

***Baked celery in salt dough***

mit Granny Smith Apfel, Erbsen, Seidentofu und Minze

*with granny smith apple, peas, silken tofu and mint*

# Klassiker

## *Classics*

**Tatar vom OMOSO Jungrind** 39.00

*Tartare of OMOSO young cattle*

mit Eigelbcrème, Gurkenmelone, Zwiebel und Raps-Brioche

*with egg yolk cream, melon, onion and rape oil brioche*

**Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes ** 49.00

*Slice of veal fillet Zurich style*


mit Röstli



*with Röstli*

## Dessert und Käse

### *Dessert and cheese*

**Schokoladen-Glacé-Sandwich** 20.00  
*Chocolate ice cream sandwich*  
mit Hibiskuscrème und Haselnuss  
*with hibiscus cream and hazelnut*

**Reiscreme**  18.00  
*Rice cream*  
mit Rhabarber, Schokolade, Joghurt und Estragon  
*with rhubarb, chocolate, yogurt and tarragon*

**Mandelkuchen**   15.00  
*Almond cake*  
mit Cedri-Zitrone und Pistazie  
*with Cedri lemon and pistacchio*

**Jumi's Hart- und Weichkäse** 18.00  
*Jumi's Swiss hard and soft cheese*  
mit Randenbrötli und Feigen-Honig-Chutney  
*with beetroot bun and fig honey chutney*

**Glacé und Sorbet**  
*Ice cream and sherbert*  
pro Kugel 6.00  
*per scoop*

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden  
nach den hausgemachten Aromen.  
*Ask our service staff about the homemade flavors.*