

# S

# EMPFEHLUNG

## *aus der Küche*

### VORSPEISE

---

<b>Pimientos del Padron</b> Paprikaschoten nach spanischer Art	18.50
<b>Pulpo a la Gallega</b> Tintenfisch & Kartoffeln mit Olivenöl & Paprika	27.50
<b>Red Tuna Tartar</b> mit Orangen, Pfefferminze	26.50
<b>Randencarpaccio</b> mit Apfel & Walnüssesplitter	19.50

### HAUPTGANG

---

<b>Aubergine Viola</b> gefüllt mit Spaghetti, Aubergine, Ricotta Siciliana, Pinienkernen an einer Tomatensauce	33.50
<b>Aufgeschnittenes Filet</b> auf Cime di Rapa (Italienischer Stängelkohl) & Kartoffelgratin	59.50
<b>Ossobucco vom Kalb</b> dazu Polenta und Broccoli	41.50
<b>Kalbsleber</b> mit Rösti & Zwiebeln	39.50
<b>ZÜRI Gschnätzlets</b> Klassiker	47.50

# EMPFEHLUNG

*aus der Küche*

## VORSPEISE

---

<b>Pimientos del Padron</b> Paprikaschoten nach spanischer Art	18.50
<b>Pulpo a la Gallega</b> Tintenfisch & Kartoffeln mit Olivenöl & Paprika	27.50
<b>Red Tuna Tartar</b> mit Orangen, Pfefferminze	26.50
<b>Randencarpaccio</b> mit Apfel & Walnüssesplitter	19.50

## HAUPTGANG

---

<b>Aubergine Viola</b> gefüllt mit Spaghetti, Aubergine, Ricotta Siciliana, Pinienkernen an einer Tomatensauce	33.50
<b>Aufgeschnittenes Filet</b> auf Cime di Rapa (Italienischer Stängelkohl) & Kartoffelgratin	59.50
<b>Ossobucco vom Kalb</b> dazu Polenta und Broccoli	41.50
<b>Kalbsleber</b> mit Rösti & Zwiebeln	39.50
<b>ZÜRI Gschnätzlets</b> Klassiker	47.50

*Heute mach ich mal  
was für*  
**BAUCH,  
BEINE & PO**