

SPEISEN

VORSPEISEN

Ingwershot – vom Bio Bauer Müller	6.00
Artischocke mit Gemüse-Vinaigrette	17.50
Salade Niçoise L'O-Style	18.50
Zucchettiblüten-Tempura mit Sauce verte	17.50
Pulposalat kurz grilliert	19.50
Jungblattsalat mit Granatapfel und Limetten-Dressing	14.50
Cherrytomaten und Burrata mit frischem Basilikum	16.00
Randen vom Grill mit Chorizo und Hüttenkäse	16.50
Smokey Rindstatar handgeschnitten mit Crème fraîche und Cashewnüssen	22.50/37.00
Petit Frites, kleine frittierte Ährenfische mit Knoblauch	24.00
Caesar Salad	10.50

HAUPTGÄNGE

VOM GRILL

Loup de mer	für 1 Person/2 Personen	44.00/98.00
Dorade	für 1 Person/2 Personen	42.00/96.00
Turbotin	für 2 Personen	110.00
Red Snapper	für 1 Person/2 Personen	58.00/124.00
½ King Crab Legs		26.00
Ganze Riesencrevette		14.00
Drachenkopf	für 2 Personen	118.00
Seezunge		58.00
Louisiana Flusskrebse		19.00
Rinds Entrecôte vom Metzger Grond	250 g	52.00
Rindsfilet vom Metzger Grond „le tigre qui pleure“	140 g/200 g	42.00/48.00
Pouletpaillard mit buntem Salat an Limetten-Vinaigrette	180 g	39.00
Kalbskotelett Grond, bestes Schweizer Weidekalb	350 g	58.00
Short Ribs vom Schwein an Sweet-Chili-Marinade	600 g	35.00
Flat Iron an Honig-Ingwer-Marinade	220 g	42.50
Mistkratzerli American vom Grill	500 g	32.50
Grillierter Pak Choi an Sesam-Vinaigrette		8.00
Portion Grillgemüse		9.00
Ganzer Grill-Blumenkohl, am besten zum Teilen		18.00
Süsskartoffel mit Schnittlauch-Crème fraîche		9.00
Saucen		4.00
Béarnaise, Trüffeljus, Zitronenbutter, Kräuterbutter, rassige Butter, Le Tigre		

GROND'S WÜRSTE

Kalbsbratwurst mit Gold-Bürli	150 g	8.50
Schweinsbratwurst mit Gold-Bürli	150 g	8.50
Horgnerli mit Gold-Bürli	160 g	8.50
Feuerwehr-Bratwurst scharf mit Gold-Bürli	150 g	8.50

FEINES AUS DER KÜCHE

Zucchetti-Mascarpone-Ravioli mit Salbeibutter	23.50/29.50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeer und Zitrone	38.00
Gebratene Zürisee-Eglifilet mit Spinat	42.00
Deep fried Buttermilk Chicken	36.00

BEILAGEN

Risotto	7.00
Hausgemachte Nüdeli	8.00
Blattsalat frisch vom Markt	7.50
Pommes Frites	7.00
Trüffel Pommes Frites	9.50

FÜR DIE KLEINEN

Tomaten-Nüdeli mit Parmesan	13.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	20.00
Egliknusperli mit Pommes Frites	19.00

DESSERTS

Mousse au Chocolat	7.00
Tiramisu	7.00
Marinierte Erdbeeren mit Amaretto und Doppelrahm	7.00
L'Ö-Eiskaffee hausgemacht mit Rahm	12.00
Cheesecake	9.50
Grill-Banane mit Schoggi und Vanille-Glace	13.50
Grillierte Ananas mit Basilikum-Glace	14.50

GLACE

Sprüngli-Chübeli	6.50
Mokka, Schoko, Vanille, Himbeer, Mango, Sauerkirsch/Schokolade	

Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Süsswasserfische sind aus der Schweiz. Ährenfische sind aus Italien. Unser Salzwasserfischangebot variiert je nach Fang. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % MwSt.

ENGLISH MENU

STARTER

Spicy ginger-shot from the "Bio Bauer Müller"	6.00
Grilled artichokes with vegetable vinaigrette	17.50
Salade Niçoise L'O-Style	18.50
Courgette blossom in tempura dough with green sauce	17.50
Short grilled octopus salad	19.50
Green salad with pomegranate and lime dressing	14.50
Cherry tomatoes and burrata with fresh basil	16.00
Grilled beetroot with chorizo sausage and cottage cheese	19.50
Hand cut smokey beef tartare with crème fraîche and cashew nuts	22.50/37.00
Small fried fish with garlic sauce	21.00

MAIN

Sea bass	for 1 person/2 persons	44.00/98.00
Gilthead	for 1 person/2 persons	42.00/96.00
Turbot	for 2 persons	110.00
Red snapper	for 1 person/2 persons	58.00/124.00
½ King crab legs		26.00
Whole giant prawn		14.00
Red scorpion fish	for 2 persons	118.00
Sole		58.00
Louisiana crayfishes		19.00
Sirloin steak from butcher Grond (250 g)		52.00
Beef fillet from butcher Grond "le tigre qui pleure" (140 g/200 g)		42.00/48.00
Veal cutlet from the butcher Grond, best Swiss veal! (350 g)		58.00
porck short ribs with sweet chilli marinade (600 g)		35.00
Flat iron steak with honey-ginger marinade (220 g)		42.50
Baby chicken "American style" from the grill (500 g)		32.50
Wiener Schnitzel with cranberry and lemon		38.00
Chicken "paillard" with salad and lime vinaigrette (180 g)		39.00
Perch from our fisher "Adrian Gerny" with spinach		39.00
Whole grilled cauliflower		18.00
Ravioli with zucchini and mascarpone filling	small	19.50
	large	24.50
Sauces		4.00
Béarnaise, truffle jus, lemon butter, herb butter, spicy butter, le tigre		

SIDES

Pasta	8.00
Salad	7.50
Risotto	7.00
Sweet potato with sour crème	9.00
French fries	7.00
Truffle french fries	9.50
Grilled vegetables	9.00
Grilled Pak Choi	8.00

KIDS MENU

Spaghetti with tomato sauce	13.00
Fried perch with french fries	19.00
Schnitzel with french fries	20.00

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner 2019 Turmgut Erlenbach, Zürich (CH) Riesling x Sylvaner	0,1 l	8.00
Heida 2019 St. Jodern Kellerei (CH) Heida	0,1 l	9.50
Verdejo Mozares 2019 Bodega Mozares, Rueda (E) Verdejo	0,1 l	6.50
Grüner Veltliner 2018 Weingut Weszeli, Kamptal (A) Grüner Veltliner	0,1 l	8.00

ROSÉWEINE

Federweiss 2019 Turmgut Erlenbach, Zürich (CH) Pinot Noir	0,1 l	7.50
Rosé Miraval 2019 Pitt & Jolie, Provence (FR) Grenache	0,1 l	9.50
Whispering Angel 2018 Château d'esclans, Provence (FR) Grenache	0,1 l	10.50

ROTWEINE

Pinot Noir 2017 Turmgut Erlenbach, Zürich (CH) Pinot Noir	0,1 l	8.00
Reserva 2015 Bodegas Trus, Ribera del Duero (E) Tempranillo	0,1 l	12.00
Le Calendre Ripasso Valpolicella 2017 Veneto (I) Corvina, Rondinella, Molinara	0,1 l	8.50
Montechiaro 2013 Poggiarello, Toskana (I) Cabernet Franc	0,1 l	11.00
Terres Mêlées 2016 La Font des Ormes, Languedoc (FR) Grenache, Syrah	0,1 l	10.50

SCHAUMWEINE

Champagner Soutiran, Champagne (F) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	0,1 l	12.50
Prosecco Millesimato Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I) Glera	0,1 l	9.50
Prosecco Millesimato Rosé Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I) Glera	0,1 l	9.50

BIER

Einsiedler Lager/Panaché - Stange	3,0 dl	5.2 Vol %	5.50
Einsiedler Lager/Panaché - Gross	5,0 dl	5.2 Vol %	8.00
Einsiedler Maisgold	3,3 dl	4.6 Vol %	6.50
Schneider Weisse	5,0 dl	5.4 Vol %	8.50
Sonnwendlig alkoholfrei	3,3 dl	0.1 Vol %	6.50

Wein KARTE

Es sind die Gegensätze,
spannend machen.
Neues zu entdecken.
Klassiker und Kultweine,
und die jungen Wilden
Die Gegenüberstellung
sich zu orientieren.
viel Spass

die unsere Welt so
Diese Karte lädt dazu ein,
Unsere liebsten
treffen auf Rockstars
unserer Zeit.
macht es leicht,
Wir wünschen euch
beim Probieren.

**Old
Fashion**

**REBELL
REBELL**

SCHWARZ	WEISS
KALT	HEISS
STATISCH	BEWEGLICH
PURISTISCH	BAROCK
LAUT	LEISE
SCHWER	LEICHT
ALT	JUNG
HELL	DUNKEL
FETT	SCHLANK
TROCKEN	SÜSS
VIEL	WENIG
LANGWEILIG	INTERESSANT
SCHNELL	LANGSAM
KLAR	DICHT
LANG	KURZ

Ola fashion

BUBBLES

N.V. BLANC DE BLANCS | Ruinart 129
Chardonnay
Champagne (FR)

N.V. CUVEÉ PRESTIGE | Ca'del Bosco 89
Pinot Noir | Chardonnay | Pinot Bianco
Franciacorta (IT)

WEISS

2018 BIANCO ROVERE | Guido Brivio 79
Merlot
Tessin (CH)

2018 RIBEX | Louis Bovard 72
Sauvignon Blanc
Lavaux (CH)

2017 RIESLING IM SONNENSCHEN GG 115
Ökonomierat Rebholz
Pfalz (DE)

2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD | Emmerich Knoll 98
Ried Kreutles
Wachau (AT)

2018 CERVARO DELLA SALA | Marchesi Antinori 99
Chardonnay | Grechetto
Umbrien (IT)

ROSÉ

2018 CHÂTEAU DE SELLE ROSÉ | Domaine Ott 84
Grenache | Cinsault | Syrah
Provence (FR)

ROT

2018 PINOT NOIR | Gantenbein 199
Graubünden (CH)

2015 VINATTIERI | Luigi Zanini 199
Merlot
Tessin (CH)

2017 BRICCO DELL'UCCELLONE | Braida 99
Barbera
Piemont (IT)

2013 BARBARESCO VALEIRANO | La Spinetta 189
Nebbiolo
Piemont (IT)

2017 LE SERRE NUOVE | Tenuta dell'Ornellaia 99
Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot
Toskana (IT)

2016 FRANCHETTI | Passopisciaro 179
Petit Verdot | Cesanese d'Affile
Sizilien (IT)

2016 PONTET-CANET | Château Pontet-Canet 165
Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc | Petit Verdot
Bordeaux | Pauillac (FR)

2017 LES BÉCASSES | Domaine Chapoutier 119
Syrah
Rhône (FR)

2016 HACIENDA MONASTERIO | Hacienda Monasterio 89
Tempranillo | Cabernet Sauvignon | Merlot
Castilla y León (ES)

2014 ELS ESCURÇONS | Mas Martinet 135
Garnacha
Priorat (ES)

2017 AALTO PS | Aalto 169
Tempranillo
Ribera del Duero (ES)

1989 | 1990 | 2002 | 2010 | 2017 CLOS MARTINET ab 125
Mas Martinet
Priorat (ES)

REBELL REBELL

BUBBLES

2016 BLANC DE BLANCS | Alessandro Viola 79
Catarratto
Sizilien (IT)

N.V. KALKSPITZ | Christoph Hoch 64
Pét-Nat
Kremstal (AT)

WEISS

2016 ARAGONITE | Clos des Vignes du Maynes 89
Chardonnay
Burgund (FR)

2017 REFLEXION RIED LISSEN | Johannes Zillinger 63
Sauvignon Blanc
Weinviertel (AT)

2017 HEGAN EGIN | Imanol Garay 89
Petit Courbu
Bizkaiko Txakolina (ES)

2016 BUTEO 12 | Michael Gindl 79
Grüner Veltliner
Weinviertel (AT)

2018 CUVÉE MARGUERITE | Domaine Matassa 74
Muskateller | Macabeo | Viognier
Languedoc (FR)

ROSÉ

2019 UNI 6 | Johannes Trapl 59
St. Laurent
Carnuntum (AT)

ROT

2018 PINOT NOIR – CHÖLLE | Markus Ruch 89
Klettgau (CH)

2016 PURE T | Jonc Blanc 83
Merlot
Bergerac (FR)

2016 CHIANTI CLASSICO – LE TRAME | Le Boncie 89
Sangiovese
Toskana (IT)

2013 BAROLO PIRA | Roagna 159
Nebbiolo
Piemont (IT)

2016 AMPELEIA MAREMMA TOSCANA | Ampeleia 83
Cabernet Franc
Toskana (IT)

2015 PITHOS ANFORA | Cos 74
Nero d'Avola | Frappato
Sizilien (IT)

2011 BARTHÉLEMY | Château le Puy 210
Merlot | Cabernet Sauvignon
Bordeaux | St. Emillion (FR)

2018 SYRAH 79
Domaine Romaneaux
Rhône (FR)

2016 MAURO VS | Mauro 125
Tempranillo
Castilla y León (ES)

2016 SUZZANE | Oxeer Wines 89
Garnacha
Rioja (ES)

2016 KALAMITY | Oxeer Wines 175
Tempranillo | Garnacha
Rioja (ES)

RARITÄTEN

ROTWEINE

Château Lynch-Bages AOC Grand Cru Classe 2012 Bordeaux-Pauillac (F) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	0,75 l	298.00
Château Giscours 3e Cru Classe 2008 Bordeaux-Margaux (F) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	0,75 l	148.00
Château Palmer 3e Cru Classe 2003 Bordeaux-Margaux (F) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	0,75 l	348.00
Château Haut-Brion 1er Cru 2008 Bordeaux Graves (F) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	0,75 l	580.00
Château Angéus 2004 Bordeaux St. Émilion (F) Cabernet Franc, Merlot	0,75 l	428.00
Château Le Merle de Péby Faugères 2012 Bordeaux St. Émilion (F) Merlot	0,75 l	99.00
Château Matras Saint-Émilion 1986/1990/1995 Bordeaux St. Émilion (F) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot	0,75 l	ab 120.00
Mouton Cadet Reserve 1995 Bordeaux Médoc (F) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	0,75 l	115.00
Château Rocheyron, 2012 Bordeaux St. Émilion (F) Cabernet Franc, Merlot	0,75 l	160.00
Château Chasse-Spleen 2011 Bordeaux Moulis (F) Cabernet Sauvignon, Petite Verdot, Merlot	0,75 l	99.00
Ornellaia 2015 Bolgheri DOC, Toscana (I) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	0,75 l	245.00

Sassicaia 2015	0,75 l	220.00
Bolgheri DOC, Toscana (I)		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Sassicaia 2016	0,75 l	245.00
Bolgheri DOC, Toscana (I)		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Sassicaia 2012	0,75 l	255.00
Bolgheri DOC, Toscana (I)		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

SPIRITUOSEN

APERITIVO/DIGESTIVO

Campari Bitter	5,0 cl	23.0 Vol %	9.00
Fernet Branca	5,0 cl	39.0 Vol %	9.00
Limoncello Villa Massa	2,0 cl	30.0 Vol %	9.00
Ramazotti	5,0 cl	30.0 Vol %	9.00
Streuli Himbeer, Kirsch, Williams, Zwetschge	2,0 cl	20.0 Vol %	9.00
Vermouth Jsotta Blanco	5,0 cl	17.0 Vol %	9.00
Vermouth Jsotta Rosso	5,0 cl	17.0 Vol %	9.00

GIN

Hendrick's	5,0 cl	41.4 Vol %	11.00
Star of Bombay	5,0 cl	47.5 Vol %	12.00
Streuli	5,0 cl	40.0 Vol %	14.00
Turicum	5,0 cl	41.5 Vol %	14.00

VODKA

Grey Goose	5,0 cl	40.0 Vol %	13.00
Stolichnaya	5,0 cl	40.0 Vol %	9.00

RUM

Appleton Estate 21y	5,0 cl	43.0 Vol %	32.00
Brugal 1888 Gran Reserva Rum	5,0 cl	40.0 Vol %	16.00
Brugal Añejo	5,0 cl	38.0 Vol %	11.00
Brugal Especial Extra Dry	5,0 cl	40.0 Vol %	9.00

WHISKY/WHISKEY

Glenfiddich IPA Single Malt	5,0 cl	43.0 Vol %	14.00
Monkey Shoulder Triple Malt	5,0 cl	40.0 Vol %	10.00
The Macallan 1824 Sienna Series	5,0 cl	43.0 Vol %	28.00
Wild Turkey 81 Bourbon	5,0 cl	40.5 Vol %	11.00
Wild Turkey Rye 81 Proof	5,0 cl	40.5 Vol %	12.00

TEQUILA

Espolon Reposado	2,0 cl	40.0 Vol %	9.00
------------------	--------	------------	-------------

GRAPPA/COGNAC & CO.

Berta Tre Soli Tre	2,0 cl	43.0 Vol %	22.00
Bottega Grappa Fumé	2,0 cl	38.0 Vol %	14.00
Bottega Grappa Morbida	2,0 cl	43.0 Vol %	14.00
Camus VSOP Elegance	2,0 cl	40.0 Vol %	16.00
Camus XO Borderies	2,0 cl	40.0 Vol %	24.00
Graham's Tawny 10y	2,0 cl	20.0 Vol %	14.00
Graham's Tawny 30y	2,0 cl	20.0 Vol %	18.00

FILLER

4.00