

Vorspeisen / Starter

Caesar Salad Original: 14
Caesar Salad With Chicken: 18

Nüsslisalat mit Speck und Ei 14
Lamb lettuce with eggs and bacon

Rinds-Tatar Starter: 18
Beef Tartare Maincourse: 34



Hausgebeizter Lachs mit Anis, auf Apfel-Gurkensalat
mit weisser Balsamico Vinaigrette 18
Homemade, Graved salmon with anis, cucumber-apple salad white Balsamic vinaigrette



Salat "Caprese" mit konfierten Cherry Tomaten & Pesto 16
"Caprese" with confit cherry tomatoes & herbal pesto

Grilliertes Hasenfilet auf Löwenzahnsalat mit Ahorn- Yoghurtdressing 19
Roasted fillet of rabbit, dandelion salad marinated with maple-yoghurt dressing

Suppen / Soups

Tagessuppe 10
Soup of the Day



Tomaten Crème mit Croûtons & frischem Basilikum 12
Tomato cream soup with croûtons & fresh basil leaves

Kartoffel Bärlauch Suppe mit Rauchlachsstreifen 13
Potato wild garlic soup with smoked salmon strips

Hausgemachte Pasta / *Homemade pasta*



Frische Tagliatelle mit Tomaten- Basilikumsauce

Homemade Tagliatelle with tomato & basil

22



Frische Ravioli mit Mascarpone & sonnengetrockneten Tomaten
an Salbeibutter

Homemade Ravioli mascarpone, sun dried tomato & sage butter

22



Frische Gnocchi mit Frühlingsgemüse & Glarner Schabziger Käse

Homemade Gnocchi with spring vegetables & Swiss cheese

23



Schweizer Rösti mit Tomaten & Käse überbacken & Ruccola Salat

Hash browns Swiss style with tomato, cheese & rocket salad

19

Klassiker / *Classics*

Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat

Fried veal escalope "Viennese Style" with potato salad

Queens cut

120g

37

Kings cut

240g

47

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Sliced veal Zurich style with hash browns

39

Mistkratzerli auf Rosmarin sauce

Baby chicken with rosemary sauce

29

Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Alle Speisen serviert mit Frühlingsgemüse & wahlweise:

All dishes are served with spring vegetables and side order of your choice:

Hausgemachte Pont Neuf Kartoffeln / *homemade Pont Neuf potatoes*

Kartoffelstock mit Bärlauch / *Mashed potatoe with wild garlic*

Pilaw Reis / *Pilaw rice*

Rindsfilet auf Rotwein- Schalottenreduktion 180g **49**
Beef filet on shallot red wine sauce

Entrecôte mit Sauce Bearnaise 180g **45**
Entrecote with sauce béarnaise

Lamm Carré auf Pommery Senf Sauce 200g **39**
Lamb chops with Pommery mustard sauce

Tages Fisch (unser Servicepersonal informiert sie gerne) **Daily Price**
Catch of the Day (Our service staff is delighted to present you)



Grillierte Lachstranche mit Zitrusfrüchte-Confit **34**
Grilled Salmon with citrus fruit confit

Forellen-Roulade auf Kräuter Weisswein-Sauce **33**
Trout roulade on herbal white wine sauce

Fleischdeklaration / Meat declaration

Hausgeflügel/**Poultry**

Schweiz (CH) / Brasilien (BR)

Ente/**Duck**

Deutschland (GER) / Ungarn (HU)

Schwein/**Pork**

Schweiz (CH) / Deutschland (GER)

Rind/**Beef**

Schweiz (CH) / USA (US)

Lamm/**Lamb**

Neuseeland (NZ)

Meeresfrüchte/ **Sea food**

Vietnam (VN)



Healthy Food Option



Vegetarian Food Option

R
RENAISSANCE®
ZÜRICH HOTEL

Alle Preise in Sfr. inkl. 8% MwSt. / all prices in CHF incl. 8% VAT

Desserts / Sweets

Buttermilch Mousse auf Kumquat Kompott **11**
Buttermilk mousse on a kumquat compote

Zartschmelzendes Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé **13**
(der Kuchen bedarf 20 min Zubereitungszeit)
Melting chocolate fondant with vanilla ice cream
(this dish needs 20 min preparing time)

Toblerone gebacken in Bierteig, serviert mit Bananen **12**
Toblerone chocolate baked in a beer batter & served with bananas

Crème brulee vom weissen Spargel **10**
Crème brulee of white asparagus

Kuchen des Tages **7**
Cake of the day

Kugel Glacé **2**
Scoop of ice cream

Sorten / Flavour

Vanille	<i>Vanilla</i>
Schokolade	<i>Chocolate</i>
Erdbeeren	<i>Strawberry</i>
Kokus	<i>Coconut</i>
Wallnuss	<i>Walnut</i>
Limonen Sorbet	<i>Lime sorbet</i>
Himbeer Sorbet	<i>Raspberry sorbet</i>
Grün Tee Sorbet	<i>Green tea sorbet</i>