



WIR NEHMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE, QUERBEET DURCH SAISONALE, REGIONALE UND NACHHALTIGE HIGHLIGHTS AUF UNSERER SPEISEKARTE. FREUEN SIE SICH AUF EINEN ABEND, WELCHER NICHT NUR IHRE AUGEN STAUNEN, SONDERN AUCH IHREN GAUMEN FROHLOCKEN LÄSST.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BRASSERIE FREILAGER!

IHRE GASTGEBER  
TOMMY, ALEX UND TEAM

## DEGUSTATIONSMENÜ

### FOIE GRAS

BUTTERBRIOCHE | MANDELN | SCHWARZE KIRSCHEN

\*\*\*

### JACOBSMUSCHEL

SESAMCREME | WAKAME | YUZU | GURKENSORBET

\*\*\*

### OFFENER APFEL-SELLERIE RAVIOLO

TRÜFFEL | SCHWEINEBAUCH SAUCE

\*\*\*

### AARGAUER SOMMERBOCK-ENTRECÔTE

ZUCCHINI-RISOTTO | EIERSCHWÄMMLI | MINI-KAROTTEN | PORTWEINJUS

\*\*\*

### BASILIKUM-PANNACOTTA

ERDBEERRAGOUT | MELISSE



<b>5 GÄNGE</b>	98	82
<b>4 GÄNGE</b>	85	69
<b>3 GÄNGE</b>	75	59

ALLE GÄNGE WERDEN IN MENÜ PORTION SERVIERT.

WIR BEVORZUGEN ZAHLUNGEN IN BAR ODER MIT EINER EC-KARTE



DIE GESCHMACKSINTENSIVEN UND NÄHRSTOFFREICHEN MICROGREENS, WELCHE VON UMAMI IM EIGENEN ÖKOSYSTEM MITTEN IN ZÜRICH VON HAND GEERNTET WERDEN, VERLEIHEN UNSEREN GERICHTEN DEN FINALEN GESCHMACKLICHEN UND ÄSTHETISCHEN SCHLIFF.

WIR WÜNSCHEN "EN GUETE"!

## ZUM STARTEN

<b>FREILAGER SALAT</b>	12	<b>TAGESSUPPE</b>	12
SAISONAL GEMISCHTER SALAT   GERÖSTETE KERNE		BITTE FRAGEN SIE DAS SERVICEPERSONAL NACH UNSERER HEUTIGEN KREATION	
MIT FRENCH DRESSING ODER BALSAMICO DRESSING			
<b>FENCHELSALAT</b>	14	<b>TOMATEN-GAZPACHO</b>	15
GRANATAPFEL   ZITRONE   PARMESAN		GURKEN-SPAGHETTI   OLIVENERDE	
<b>RINDS-CARPACCIO</b>	18	<b>BURRATA DOC</b>	17
RUCOLA   TOMATE   PARMESAN   OLIVENÖL		RUCOLA   TOMATEN   BROTCCHIP   THAI BASILIKUM	
<b>NORDSEEKRABBen-COCKTAIL</b>	27	<b>CAESAR SALAD</b>	VSP 18 HG 33
EISBERGSALAT   TOMATE   AVOCADO		LATTICH   POULET   CROUTONS   PARMESAN   VEGETARISCHES CAESAR DRESSING	
<b>RINDSTATAR FREILAGER</b>	VSP 24 HG 39	<b>VITELLO TONNATO</b>	VSP 26 HG 41
BUTTERBRIOCHE   GEBEIZTES EIGELB   KAPERN   SENF GREENS   NUSSBUTTER		KALBFLEISCH   ZITRONE   KAPERN   PARMESAN   HAUSGEMACHTE TUNFISCHSAUCE	



## UNSER FLEISCH

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

MIT SAISONALER GEMÜSEVARIATION UND POMMES ALLUMETTES

160GR. | 56

220GR. | 68

RINDSFILET	180 GR.	59
ENTRECÔTE	220 GR.	53
BBQ KALBS SPARE RIBS	500 GR.	41
MISTKRATZERLI (25 MIN)	500 GR.	39
LAMMNIERSTÜCK	160 GR.	42
HAUSGEMACHTES KALBSCORDONBLEU	350 GR.	48

**ALL UNSERE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT EINER SAISONALEN  
GEMÜSEVARIATION UND HAUSGEMACHTEM JUS.**

**GERNE KÖNNEN SIE SICH JEDE WEITERE BEILAGE GERN SEPARAT AUSSUCHEN:**

POMMES ALLUMETTES	6.5	WILDER BROKKOLI	6.5
RISOTTO	6.5	BLATTSPINAT	6.5
BRATKARTOFFELN	6.5	KARTOFFELSALAT	6.5
TAGLIOLINI	6.5	SAISONALES GEMÜSE	6.5

### HAUSGEMACHTE SAUCEN

CHIMICHURRI  
4.5

BERNAISE  
6.5

CAFÉ DE PARIS  
6.5



## TOMMYS EMPFEHLUNG

### SCHWEIZER LACHSFILET

42

RISOTTO | WILDER BROKKOLI |  
EIERSCHWÄMMLI | KEFEN | RADIESCHEN

### OFFENER RAVIOLO MIT EGLIFILET/ TOFU

EGLI 42  
TOFU 36

FENCHEL | ARTISCHOCKE | TOMATE

### VEGI BURGER FREILAGER

32

«(VEGAN PATTY GREEN MOUNTAIN)»

BUTTER-BRIOCHEBUN | EI | CHEDDAR |  
TOMATE | ESSIGGURKE | RUCOLA | COLESLAW

### VEGANES GELBES CURRY

29

BASMATIREIS | PLANTED CHICKEN |  
GEMÜSE | KORIANDER GREENS

WIRD SERVIERT MIT POMMES ALLUMETTES

### BURGER FREILAGER

36

«(ERINGER) RIND

BUTTER-BRIOCHEBUN | SPECK | EI | CHEDDAR |  
TOMATE | ESSIGGURKE | RUCOLA | COLESLAW

### KALBFLEISCH TORTELLONI

VSP 22  
HG 34

PARMESAN | TRÜFFEL | SALBEIBUTTER | JUS

WIRD SERVIERT MIT POMMES ALLUMETTES

## DEKLARATION

RIND	SCHWEIZ	SCHWEIZER FLEISCH	METZGEREI KÖFERLI, DÖTTINGEN
SCHWEIN	SCHWEIZ		ZANETTI, CHUR
KALB	SCHWEIZ		ANGST, ZÜRICH
WILD	SCHWEIZ		LUMA, ZÜRICH
LACHS/EGLI	SCHWEIZ	FISCH & MEERESFRÜCHTE	BIANCHI, ZUFIKON
BURRATA DOC	ITALIEN	TRÜFFEL & FEINKOST	AUGUSTUS FEINKOST, ZÜRICH
POULET	SCHWEIZ	GEMÜSE & FRÜCHTE	JEUNE PRIMEUR, DIETIKON
MICROGREENS	UMAMI	EIER	CAMENZIN
		ITALIENISCHE PRODUKTE	CAPORASO

Für Informationen betreffend Allergene verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte, unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft