



**Klassiker / Classic dishes  
& Fleischgerichte / Meat dishes**

Tagesmenü CHF 34.00  
*Daily Menu*

Kalbscordon Bleu mit Fontina und weisser Trüffelpaste  
aromatisiert, dazu "Züri Fries" CHF 48.00  
*Calf cordon bleu filled with fontina cheese, flavoured with  
white pulp of truffle and served with "Züri Fries"*

Kalbshackbraten mit Steinpilzen gefüllt, dazu CHF 34.00  
hausgemachter Kartoffelstock, Herbstgemüse und Pommery-  
Senfsauce  
*Calf meat loaf filled with (yellow) boletus served with  
homemade mashed potatoes, autumn vegetables and a  
pommery mustard sauce*

Duett vom Kalb und Rindsfilet mit einer Trüffelsauce, dazu CHF 65.00  
Kräuterrisotto und gebratener Wirsing  
*Duet of calf and beef filet with truffle sauce, served with herb  
risotto and roasted savoy cabbage*

Osso Bucco mit Cremolata, dazu Safran-Risotto und CHF 38.00  
Herbstgemüse  
*Osso Buco with cremolata, served with saffron risotto and  
autumn vegetables*

Klassisches Stroganoff mit Sauerrahm, Trüffelspätzli und CHF 48.00  
gebratene Kürbis  
*Classic beef stroganoff with sour cream, served with truffle  
spätzli and roasted pumpkin*

Prime Entrecôte mit „Café de Paris“ überbacken dazu CHF 52.00  
„Züri Fries“  
*Prime entrecote escaloped with \*Café de Paris" sauce and  
served with "Züri Fries"*

**Pasta / Pasta**

Tagespasta / Pasta of the Day

CHF 28.50

Rigatoni an einer Steinpilzrahmsauce mit  
Parmesanspäne und Rucola

CHF 26.00

*Rigatoni with (yellow) boletus sauce, served with chippings of  
parmesan and rucola*

Fusilli an einer Kalbsbolognese und Rucola

CHF 24.00

*Fusilli with calf bolognese, served with rucola*

## **Salate und Suppen / Salad and Soup**

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF 9.50
Hausgemachtes Hirschs-Carpaccio mit Preiselbeerenöl und confierten Kürbiswürfel <i>Homemade venison carpaccio with cranberry oil, served with confited pumpkin</i>	CHF 24.00
Roter Caesar Salat mit Feigen und Birnen an einer House Dressing mit Poulet oder Crevetten <i>Red Caesar salad with house dressing, served with bacon, egg and croutons</i>	CHF 18.00 8.00/12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons dazu French Dressing <i>Lamb`s lettuce with French dressing, served with bacon, egg and croutons</i>	CHF 14.00
Grüner oder gemischter Salat «ENIT» Style <i>Green or mixed salad «ENIT» style</i>	CHF 12.00
Herbstlicher Couscous-Salat mit gebratenem Wachtelbrüstli und verschiedenen Kräutern <i>Autumn couscous salad served with roasted quail breast and a variety of herbs</i>	CHF 26.00
Ziegenkäse im Filoteig mit Lavendelhonig mariniert, dazu Nüsslisalat mit Baumnüssen <i>Goats cheese in filo pastry marinated with lavender honey, served with lamb`s lettuce and walnut</i>	CHF 18.00

**Fischgerichte / Fish dishes**

Asiatischer Fischspieß mit Zitronengras und gebratenem Gemüse CHF 42.00  
*Asian fish skewer with lemongrass, served with roasted vegetables*

Fenchel-Risotto mit marinierten Riesencrevetten und Weissweinschaum beträufelt CHF 39.00  
*Fennel risotto basted with white wine foam, served with marinated prawns*

**Beilagen / Side dishes**

(Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inkludiert)

Spinat / *Spinach*

Züri fries / *Züri fries*

Weissweinrisotto / *White wine risotto*

Feine Nudeln / *Fine noodles*

Hausgemachtes Kartoffelpüree / *Mashed potatoes*

Marktgemüse / *Seasonal vegetables*

Beilagensalat / *Small salad*

Bratkartoffeln / *Sautéed potatoes*

CHF 6.00

**Dessert / Dessert**

Caramelköppli mit frischen Früchten und verschiedenen farbigen Früchtecoulis <i>Caramel flan served with fresh fruit and colorful fruit coulis</i>	CHF 12.00
Panna Cotta mit Zimtglacé und eingemachten Zwetschgen <i>Panna cotta with flakes of coco, served with mango ice-cream and exotic fruits</i>	CHF 12.00
Apfel-Crumble mit Zimtglacé und eingemachten Zwetschgen <i>Apple crumble served with cinnamon ice-cream and preserved plums</i>	CHF 14.00

### **Snackkarte / Snacks**

Rindstatar mit Garnitur und Salat <i>Garnished beef tatar served with salad</i>	CHF 26.50
Cheesburger mit Ei und Speck dazu "Züri Fries" «ENIT» Style <i>Cheesburger served with bacon, egg and „Züri Fries“ «ENIT» style</i>	CHF 32.00
Hamburger «ENIT» Style mit „Züri Fries“ <i>Hamburger «ENIT» style with „Züri Fries“</i>	CHF 28.00
Fleisch und Käseplatte mit Garnitur (Gross/Klein) <i>Garnished meat with cheese platter (Large / Small portion)</i>	CHF 16.00 CHF 26.00