



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

Tagesmenü <i>Daily Menu</i>	CHF 34.00
Klassisches Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Gurkensalat <i>Classic Wiener schnitzel served with cowberries and cucumber salad</i>	CHF 44.00
Geschmorter Rindfleischvogel mit Kalbsbrät gefüllt und gebratene Pilze <i>Braised beef roulade filled with minced veal and sautéed mushrooms</i>	CHF 38.00
Rindsfilet aus Australien mit einer Kräuterkruste überbacken <i>Australian beef filet scalloped with a herb crust</i>	CHF 54.00
Mistkratzerli gefüllt mit frischen Kräutern und Knoblauch (20 Minuten im Ofen) <i>Roast baby chicken filled with fresh herbs and garlic (20 minute in the oven)</i>	CHF 36.00
Zürigeschnetztes mit Kalbfleisch und einer Champignons-Sauce <i>Zurich-style sliced veal served with a mushroom sauce</i>	CHF 42.00
Swiss Prime Entrecôte mit confierten Rotweinzwiebeln <i>Swiss prime entrecote served with red wine onion sauce</i>	CHF 52.00
Kalbskottlett „Milanese“ mit Safran Risotto (350g) <i>Milanese-style cutlet served with saffron Risotto (350g)</i>	CHF 58.00

### **Pasta / Pasta**

Tagespasta / <i>Pasta of the Day</i>	CHF 28.50
Blattspinatravioli mit Ricotta und Ofengemüse <i>Ravioli filled with spinach served with ricotta and oven vegetables</i>	CHF 24.00
Penne all'arrabbiata mit Rindfleischstreifen und Kräutern <i>Penne all'arabbiata served with trips of beef and herbs</i>	CHF 28.00

### **Fischgerichte / Fish dishes**

Marinierter Riesencrevetten-Spiess auf Grillgemüse und Zitronensauce <i>Skewer of marinated giant prawns served with roasted vegetables and lemon sauce</i>	CHF 36.00
Gebratener Lachs auf Spinatbeet und einer Safransauce <i>Grilled salmon served with spinach and saffron sauce</i>	CHF 32.00

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

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF 9.50
Klassisches Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl <i>Classic beef Carpaccio served with rucola and olive oil</i>	CHF 22.50
Zweifarbiger Quinoa-Salat mit Granatäpfel und gebratener Tuna im Marakeschmantel <i>Dual coloured quiona salad served with promegranate and grilled tuna coated with Marrakesh</i>	CHF 24.00
Roter Randen-Apfelsalat mit Balsamico Honig-Dressing dazu feiner Ziegenkäse <i>Red beetroot apple salad with a balsamic honey dressing served with goat's cheese</i>	CHF 16.00
Grüner oder gemischter Salat "ENIT" Style <i>Green or mixed salad «ENIT» style</i>	CHF 12.00
Ofengemüse mit Pesto verfeinert dazu marinierte Poulet-Spiesse <i>Oven vegetables with pesto served with a marinated chicken skewer</i>	CHF 18.50
Dill-Crêpes gefüllt mit Lachs und Spinat dazu ein Salatbouquet und weisse Balsamico Perlen <i>Crêpes od dill filled with salmon and spinach served with a bouquet of salad and with white pearls of balsamic</i>	CHF 22.50

**Snackkarte / Snacks**

Kalbstartar mit klassischer Garnitur und Salatbouquet (Gross/Klein)	CHF 32.00 CHF 16.00
<i>Veal tartar served with a classic topping and a bouquet of salad</i>	
Cheesburger mit Ei und Speck dazu "Züri Fries"	CHF 32.00
<i>Cheesburger served with bacon, egg and „Züri Fries“ "ENI-T STYLE"</i>	
Hamburger "ENI-T STYLE" mit „Züri Fries“	CHF 28.00
<i>Hamburger "ENI-T STYLE" with „Züri Fries“</i>	
Schweizer Fleisch und Käseplatte mit Mic Pickles (Gross/Klein)	CHF 26.00 CHF 16.00
<i>Swiss meat and cheese platter served with mixed pickles</i>	

**Beilagen** / *Side dishes*

CHF 6.00

Rösti-Croquettes / *Rösti-Croquettes*

Risotto / *Risotto*

Züri Fries / *Züri Fries*

Hausgemachter Kartoffelstock / *homemade mash*

Grillgemüse / *Grill vegetables*

Spinat / *Spinach*

(Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inkludiert)

**Saucen**

CHF 2.50

BBQ –Sauce ./ BBQ-Sauce

Kräuterbutter / Herb butter

Rotweinjus / Red wine sauce

Kräuterjus / Herb sauce

Safransauce / Saffron sauce

**Dessert / Dessert**

Felchlin Schokoladenmousse mit Schokoladenkrokant und  
frischen Früchten CHF 15.00

*Felchlin chocolate mousse served with chocolate chips and  
fresh fruit*

Cheesecake mit einem Kirschkompott und Früchten CHF 16.00

*Cheesecake served with cherry compote and fruit*

Crêpes Suzette mit Orangenfilet und Grand Manier CHF 15.00

*Crêpes Suzette with orange slices and Grand Marnier*

Schweizer Käseplatte mit Feigensenf und Früchten CHF 16.00

*Swiss cheese platter served with fig mustard and fruit*