

# DUPONT

Brasserie & Bar

## Starters... 🍷

☞ Tomatensuppe mit Basilikumpesto	15
<b>Lauwarmer Riesencrevetten Cocktail</b> Avocado, getrocknete Tomaten, Mango	26
☞ <b>Gartensalat</b> Blattsalat garniert	12
<b>Vitello tonnato</b> mit Apfelkapern und Zwiebel-Zitronenconfit	22
☞ <b>Büffelmozzarella</b> mit Datterini Tomaten und Basilikum	19
☞ <b>Lattichsalatherzen</b> an Schnittlauchvinaigrette	15
☞ Fetakäse	+5
☞ Speck	+5
☞ <b>Roher Fenchel-Grapefruitsalat</b> Hausgemachter Rauchlachs	15
☞ Fetakäse	+8
	+5
<b>Rindscarpaccio</b> mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan	24

## Pasta & Risotto... 🍷

☞ <b>Penne</b> an Tomatensauce, Parmesan, Oliven und Artischocken	26
☞ <b>Safranrisotto</b> mit Zucchettiperlen, Peperoni und getrockneten Tomaten	36
<b>Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli</b> Salbeibutter, Blattspinat	38

## Pizza... 🍷

☞ <b>Margherita</b> Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Datterini Tomaten, frischer Basilikum	26
☞ <b>Toscana</b> Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, wilder Brokkoli, Parmigiano, geräucherter Scamorza, frischer Basilikum	28
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi	28
<b>Diavola</b> Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Chorizo, Jalapeno, Artischocken	28
<b>Dupont</b> Tomaten San Marzano, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Parma, Rucola, schwarzer Wintertrüffel	38
☞ <b>Giulia</b> Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, grillierte Zucchini, Artischocken, Rucola	32

## Classics... 🍷

<b>Rindstatar vom schweizer Angus-Beef</b> Brioche Toast, Zwiebeln, Apfelkapern	28/38
<b>Schweizer Angus Beefburger im Briochebun</b> Salat, Shichimi Chilisaucе, süss-saure Gurken, Cheddarkäse, Züri Frites	34
☞ <b>Dupont Garden Burger im Briochebun</b> Salat, Shichimi Chilisaucе, süss-saure Gurken, Cheddarkäse, Züri Frites	34

## Main... 🍷

<b>Gebratene Riesencrevetten</b> Frühlingszwiebeln, Zitronenrisotto	46
<b>Grilliertes Doradenfilet</b> Tomaten-Kapernbutter, mediterranes Ofengemüse	46
<b>Moules et Frites 600g</b> Cremiger Weissweinsud, Züri Frites	39
<b>Irishes Black Angus Entrecôte</b> Café de Paris, wilder Brokkoli	48
<b>Grilliertes Irishes Black Angus Rindsfilet</b> Kräuterbutter, Chimichurri	54
<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b> Champignonsauce, Rösti	48
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> Preiselbeeren, Züri Frites	48
<b>Kalbshacksteak an Morchelsauce</b> Saisongemüse, Tagliolini	42
☞ <b>Gemüse-Tajine</b> Konfierte Zitronen, grüne Oliven, Couscous, Minz-Joghurt	38

## ☞ Side dishes

Blattspinat	7
Mediterranes Gemüse	7
Züri Frites	7
Rösti	7
Tagliolini	7
Risotto	7
Couscous	7
Getrüffelte Züri Frites mit Parmesan	12

## Dessert... 🍷

<b>Tarte au citron</b>	14
<b>Tarte fine aux pommes mit Vanilleglace</b>	14
<b>Frische Mango</b>	16
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b>	13
<b>Wiener Eiskaffee gerührt</b>	13
<b>Kugel Glace</b>	5.5
Vanille, Espresso, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Karamell, Macadamia, Stracciatella	
<b>Sorbet</b>	5.5
Mango-Passionsfrucht, Aprikose, Erdbeer-Himbeer, Lemon & Lime	

## Champagner & Prosecco... 🍷

	10cl	75cl
Bollinger / Spéciale Cuvée Brut	19	115
Bollinger / Rosé Brut		135
Louis Roederer / Blanc de Blancs / Millésime 2015		159
Louis Roederer / Cristal Brut / Millésime 2014		320
Louis Roederer / Cristal Rosé / Millésime 2013		680
Bollinger / Grand Année Brut / Millésime 2012		180
Krug / Grande Cuvée Brut		380
Dom Pérignon / Vintage / Millésime 2012		340
Prosecco Valdobbiadene / Crede / Bisol	13	69
Prosecco Jeio / Rosé Brut / Bisol	14	72

## White Wine... 🍷

	10cl	75cl
Chiar di Luna, CH Angelo Delea   Tessin   Merlot Bianco	11	74
Riesling SL, DE Schloss Lieser Thomas Haag   Mosel   Riesling	12	79
Grüner Veltliner, AT Bründlmayer   Kamptal   Grüner Veltliner	11	72
Quintaluna, ES Ossian   Castilla y Leon   Verdejo	13	85
Maison Lafleur, FR Collecion Privée Candrian   Languedoc   Chardonnay	10	65

## Rosé Wine... 🍷

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott, Château de Selle, FR Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah	13	89	198	450
Domaines Ott, Étoile Millésime, FR Grenache, Mourvèdre	180	265		

## Red Wine... 🍷

	10cl	75cl
Fläscher Pinot Noir, CH Daniel & Monika Marugg   Graubünden   Pinot Noir	14	89
Ripasso Valpolicella, IT Tommasi   Veneto   Corvina veronese, Rondinella, Molinara	12	79
Château Chambrun, FR Château Chambrun   Pomerol   Merlot, Cabernet Franc	15	98
Mas Agnes, ES Collecion Privada Candrian   Priorat   Garnacha, Samsó	11	76
Quimera, AR Achaval Ferrer   Mendoza   Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	13	85

## Beer... 🍺

	25cl	33cl	35.5cl	40cl
Birra Moretti (offen)	6.6			8.6
Ittinger Klosterbräu (offen)	6.6			8.6
Erdinger Weissbier (offen)	6.9			8.8
Lagunitas IPA			8.5	
Corona			8.5	
Heineken 0.0%				7

## Soft Drinks... 🍹

Zürcher Wasser laut	50cl	6.3
Zürcher Wasser still	50cl	6.3
Aqua Panna	75cl	9.8
San Pellegrino	75cl	9.8
Rhabarberschorle	33cl	6.5
Apfelschorle	33cl	6.5
Coca Cola	33cl	6.5
Cola Zero	33cl	6.5
Rivella rot	33cl	6.5
Red Bull	25cl	9
Fever Tree Tonic	20cl	6.5
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6.5
Fever Tree Ginger Ale	20cl	6.5
Crodino / Sanbitter	20cl	5.5
Hausgemachter Eistee	25cl/40cl	6/8

## Coffee by il Baretto... ☕

Espresso oder Ristretto	5.3
Espresso Macchiato	5.3
Espresso Doppio	6.6
Kaffee	5.3
Milchkaffee	5.9
Cappuccino	5.9
Latte Macchiato	6.6
Chai Latte	6.6
Flat White	6.6
Ovomaltine	6.6
Caotina	6.6

## Tea by l'art du thé... 🍵

Sencha Fuji Bio Grüntee	6
English Breakfast Bio / Earl Grey Schwarztee	6
Verveine / Kamille	6
Symphonie de fruit / Früchtetee	6
Frischer Ingwer-Zitronengraste	7
Frischer Pfefferminztee	7

## Juices... 🍹

Tomatensaft	20cl	6
Cranberrysaft	20cl	6
Frisch gepresster Karotten-Ingwersaft	20cl	8
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	8