

Breakfast... 10 - 14 Uhr 🍩

à la Carte... 11.30 - 17.30 Uhr 🍩

## Yogurt & bread

Birchermüesli	12
Griechischer/Kokos Joghurt mit Früchten	10 +1
mit hausgemachtem Granola	+1
<b>Brotkorb</b>	9
Zopf, Buttergipfel, Baguette, Brioche	
Bananenbrot	+5
Pizzabrot mit Rosmarin	+4
Zimtschnecke	+4
Kardamom-Zopf	+4
Pain au chocolat	+4
<b>Brotaufstrich</b>	5
Butter oder Margarine	
3 Sorten Konfitüre	
Honig oder Nutella	

## Platters... 🍩

Parma Rohschinkenteller	19
Käse Variation (3 Sorten)	19
Rauchlachs mit Meerrettich	19
Geschnittene Früchte (saisonal)	16
Avocado Vinaigrette	12

## Egg dishes... 🍩

«Egg Benedict» Brioche Toast mit Schinken, Sauce Hollandaise	16
«Egg Florentine» Brioche Toast mit Spinat	16
«Egg Dupont» Avocado und getoastetes Sauerteigbrot	16
2 Spiegeleier	12
Rührei oder Omelette	12
Tomaten, Cheddar Käse, Pilze	+2
Speck, Schinken	+3
Weisses Omelette mit Hüttenkäse und Schnittlauch	18
1 gekochtes Ei, 3 oder 5 Minuten, mit Baguette	12

## Specialties... 🍩

Bagel mit Rauchlachs, Frischkäse und Rührei	22
Pancake mit Ahornsirup und Beeren-Kompott	16
Hafermilch Porridge mit Cranberry-Kompott	16
Chia Pudding mit Kokosmilch	12

🍴 Gartensalat	12
Blattsalat garniert	
🍴 Roher Fenchel-Grapefruitsalat	15
hausgeräucherter Rauchlachs	+8
Fetakäse	+5
<b>Rindstatar vom Schweizer Angus Rind</b>	<b>28/39</b>
Brioche Toast, Zwiebeln, Apfelkapern	
als Hauptgang mit Pommes Allumettes serviert	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	<b>17</b>
mit Käsecroûtons überbacken	
🍴 Spargel-Morchelrisotto	36
gehobelter Parmesan, Rosmarin	
<b>Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli</b>	<b>38</b>
Salbeibutter, Blattspinat	
<b>Schweizer Angus Beefburger / 🍴 Dupont Garden Burger</b>	<b>34</b>
Briochebun, Salat, Shichimi Chilisauce, süss-saure Gurken,	
Cheddar Käse, Züri Frites	
<b>Roastbeef Sandwich</b>	<b>34</b>
Pommery-Senf-Mayo, Rucola, Parmesan, Echalotten-Tomaten-Chutney, Züri Frites	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>48</b>
Champignonsauce, Rösti	
<b>Gebratener Alpenzander</b>	<b>46</b>
Zitronen-Hollandaise, gebratener Spargel, Parisienne Kartoffeln	
<b>Moules et Frites 500g</b>	<b>39</b>
crémiger Weissweinsud, Züri Frites	

## Pizza... 🍩

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

## Dessert... 🍩

<b>Tarte au citron</b>	<b>14</b>
<b>Tiramisu Dupont</b>	<b>14</b>
<b>Tarte tatin aux pommes mit Vanille Glacé</b>	<b>15</b>
<b>Frische Mango</b>	<b>15</b>
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b>	<b>13</b>
<b>Wiener Eiskaffee gerührt</b>	<b>13</b>
<b>Kugel Glacé</b>	<b>5.5</b>
Vanille, Espresso, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Karamell, Macadamia, Stracciatella	
<b>Sorbet</b>	<b>5.5</b>
Mango-Passionsfrucht, Aprikose, Erdbeer-Himbeer, Lemon & Lime	

## Coffee by il Baretto... ☕

Espresso oder Ristretto	5.3
Espresso Macchiato	5.5
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
alle Getränke auf Wunsch mit Hafermilch	+0.6

## 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... ☕

Fruchtsäfte, frisch gepresst	20cl	8
Ingwer-Karotte, Orange		
Säfte		7
Tomatensaft gewürzt, Kokosnusswasser, Cranberrysaft, Ananassaft, Grapefruitsaft		

## Champagner & Prosecco ☕

	10cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	20	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		160
Laurent-Perrier Blanc de Blancs		180
Laurent-Perrier Grand Siècle No. 25		280
Dom Pérignon 2012		340
Louis Roederer Cristal 2014		320
Prosecco Bisol Crede Brut	13	69
Prosecco Jeio, Bisol Rosé	14	72

## 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	

## Softdrinks... ☕

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 / Cola Zero	33cl	6.5
Rivella rot	33cl	6.5
Red Bull	25cl	9
Fever-Tree Tonic Water	20cl	6.5
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	6.5
Fever-Tree Ginger Ale	20cl	6.5
Crodino / Crodino rosso	17.5cl	8
Hausgemachter Eistee	25cl/40cl	6/8

## White Wine... ☕

	10cl	75cl
Chiar di Luna, CH	11	74
Angelo Delea   Tessin   Merlot Bianco		
Riesling, DE	12	79
Kaufmann   Rheingau   Riesling		
Grüner Veltliner, AT	11	72
Mayer am Pfarrplatz   Wien   Grüner Veltliner		
Sancerre, FR	13	85
Brock   Loire   Sauvignon blanc		
Maison Lafleur, FR	10	65
Collecion Privée Candrian   Languedoc   Chardonnay		

## Rosé Wine... ☕

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

## Red Wine... ☕

	10cl	75cl
Bovel, Fläscher Pinot Noir, CH	14	89
Daniel & Monika Marugg   Graubünden   Pinot Noir		
Rosso di Montalcino, IT	12	79
Ridolfi   Toskana   Sangiovese		
Terre à Terre, FR	10	65
Gensac   Sud-Ouest   Malbec, Tannat		
Mas Agnes, ES	11	76
Coleccion Privada Candrian   Priorat   Garnacha, Samsó		
Cannonball, US	13	85
Cannonball Wines   Kalifornien   Cabernet Sauvignon		

