Mosi's ®
Der Restaurant Kurier

602 Zum Grünen Glas - Gutbürgerlich, Schweizer Küche

VORSPEISEN

102 Blattsalat 11.00
mit gehacktem Ei, Croûtons, Kernen und Französisch Dressing
dazu Französisch Dressing

103 Blattsalat mit Ei und Speck 14.00

105 Blattsalat mit gebratenen Pilzen 15.00

108 Speckknödelsalat mit Büffelmozzarella 15.00
Tomatenvinaigrette / Landrauchschinken (CH)/ Zwiebeln / Pinienkernen / Preiselbeeren / Schüttelbrot

154 Paprika-Tomatensuppe 14.00
Pochiertes Freilandei

146 Spargelsalat mit Spargelmousse 19.00
Rucola - Vinaigrette - Sbrinz-Splitter - Dörr-Aprikosen - Blaubeeren

TATAR-VARIATIONEN

110 Rindstatar (CH) mediterran Klein 24.00
mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse , Greyerzer, Toast und Butter

140 Rindstatar (CH) mediterran Gross 35.00
mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse , Greyerzer, Toast und Butter

111 Rindstatar (CH) asiatisch Klein 24.00
verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Butter

112 Rindstatar (CH) asiatisch Gross 35.00
verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Butter

113 Lachstatar Klein 24.00
Crème fraîche / Mango-Chutney / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter

114 Lachstatar Gross 35.00
Crème fraîche / Mango-Chutney / Zitrone / Kräuter / Toast und Butter

150 Vegetarisches Tatar (CH) mediterran Klein 22.00
Ackerbohne, Tomaten, Randen) mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse , Greyerzer, Toast und Butter

151 Vegetarisches Tatar (CH) mediterran Gross 33.00
Ackerbohne, Tomaten, Randen) mit Basilikum, Oliven, mediterranes Gemüse , Greyerzer, Toast und Butter

152 Vegetarisches Tatar (CH) asiatisch Klein 22.00
Ackerbohne, Tomaten, Randen) verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Butter

153 Vegetarisches Tatar (CH) asiatisch Gross 33.00
Ackerbohne, Tomaten, Randen) verfeinert mit typischen Gewürzen, leicht scharf, Wasabi und Mango Chutney, Toast und Butter

HAUPTGÄNGE

160 Ossobuco von Kalb -CH - mit Wurzelgemüse 40.00
Parmesan -Risotto

117 Pouletbrust -CH- mit Landrauchschinken 39.00
Grüne und weisse Spargeln - Basilikum - Mandeln - Raclette Kartoffeln

148 Kalbfleisch Hacktäschli -CH- an Morchelsauce 42.00
Bergkäse Ravioli aus dem Wallis - Frühligszwiebeln

119 Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art 45.00
an kaffeebrauner Rahmsauce mit frischen Champignons und Kartoffelrösti

120 Schwarzes Heilbutt Filet - Island 42.00
Orangen - Vanille - Spargel

121 Badischer Spargel 37.00
mit Hollandaise und neuen Kartoffeln gebraten

161 Südtiroler Schlutzkrapfen aus Roggenmehl 33.00
Ricotta / Spinat / Zwiebeln / Eierschwämmli / Rucola / Burrata

125 Forellenfilet (CH) mit Salbei und Landrauchschinken 42.00
Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch, Kefen) Zitronensauce (Olivenöl, Butter, Gewürze) und Kräuter-Kartoffelstampf

DESSERT

129 Apfel-Mandelkuchen mit Vanillecrème 10.00

130 Brownie–Blaubeeren Dessert mit Doppelrahm 10.00

ROTWEINE

138 Barbera d'Alba DOC 45.00
Barbera Mauro Veglion 75cl

BIER

139 Hardwald Glattgold hell 7.50
33cl

163 Hardwald Bier, alkoholfrei 7.50
33cl

SOFTGETRÄNKE

266 Coca Cola 0.5l 5.00

267 Cola Zero 0.5l 5.00

269 Bio Alpenkräuter Eistee 0.5l 6.00

WEISSWEINE

500 Kerner « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Landolt 41.00

ROTWEINE

507 Ocioto « Zunftwein » AOC, Stadt Zürich, Zweifel 45.00

508 Zizerser Pinot noir Barrique, « Gildewein » AOC, Graubünden 49.00

509 Barbera d'Alba DOC Barbera Mauro Veglio 45.00