



## SUPPEN

<b>PARADEISERSUPPE</b> A, G	6,90
rustikale Tomatensuppe, Croûtons, Creme Fraiche	
<b>FRITTATENSUPPE</b> A, C, G	5,90
Rinderkraftbrühe mit Palatschinken	

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>VOGERLSALAT</b> A, C	8,90
Feldsalat mit Speck, Croutons und Ei	
<b>VITELLO TONNATO</b> C, D, G	14,90
Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kaperncreme	
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> G	9,90
mit Rucola und Ziegenkäse	
<b>CREVETTES ROSÉ</b> B, H, G	14,90
mit Avocado-Orangen-Salat und Cocktailsauce	
<b>HONIGMELONE MIT SCHINKEN</b>	9,90
Prosciutto Crudo & Charentais-Melone	
<b>CAPRESE</b> G,	9,90
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum	
<b>CARPACCIO</b> G,	14,90
vom Weideochsen mit Rucola und Parmesan	
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> D, G, M	13,90
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Salatboquet	

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>SPARGEL-RISOTTO</b> G,	17,90
mit grünem & weissen Spargel und Parmesan	
<b>TAGLIARINI AL TARTUFO</b> A, C, G	19,90
mit frischem Trüffel	
<b>FALAFEL</b> A, L, N	16,90
mit Linsengemüse und Tomatensauce	
<b>VEGGIE-BURGER</b> mit Salat A, L, N	14,90

## FISCH

<b>ROTBARSCH in Eihülle</b> A, C, D, G	17,90
mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
<b>ZANDERFILET</b> D, G, O	19,90
Champagnerkraut und Kartoffelpurée	
<b>MATJES HAUSFRAUENART</b> C, D, G	17,90
Mit Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>LACHSFILET</b> D, G	19,90
mit knuspriger Kartoffelkruste, Zitronensauce & Spinat	
<b>SPAGHETTI GAMBERI</b> A, B, D	16,90
mit Knoblauch, Peperoncino, Kirschtomaten und Garnelen	

## HAUPTGERICHTE

<b>ROASTBEEF</b> C, G	17,90
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	
<b>HÄHNCHEN SATAY</b> E, F, D, L, N	17,90
Hähnchenbrustfilet, Erdnussauce, Wokgemüse & Reis	
<b>HÜHNERFRIKASSÈE</b> A, G	16,90
mit weissem & grünem Spargel, Basmatireis & Salat	
<b>RINDERFILET 180g / 250g*</b> G, L, O	32,90
vom argentinischen Black Angus mit schwarzem Trüffel, Trüffeljus und Kartoffelpurée	
<b>RINDERFILET 180g / 250g*</b> G, M, O	28,90
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
<b>RUMPSTEAK 250g</b> G, M	27,90
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	
<b>CORDON BLEU</b> C, G	23,90
vom Vollmilchkalb mit Pommes Frites und Salat	
<b>SALTIMBOCCA</b> A	22,90
vom Vollmilchkalb im Parmaschinkenmantel, mit Salbei und Kartoffelpurée	
<b>ZÜRICHER GESCHNETZELTES</b> A, C, G	19,90
vom Kalb mit Champignons und Rösti	
<b>HIRSCHGULASCH</b> A, C, G, O	19,90
mit Spätzle, Apfelmus und Preiselbeeren	
<b>SAUERBRATEN</b> A, L, O	18,90
mit Knödeln und Apfelmus	
<b>RINDSROULADEN</b> A, G, L, M, O	17,90
mit Kartoffelpurée und Rotkohl	
<b>KALBSLEBER BERLINER ART</b> A, G	17,90
geschmorte Zwiebeln, Äpfel, Kartoffelpurée	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> A, C, G	21,90
vom Vollmilchkalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> A, G, O	21,90
vom irischen Black Angus Rumpsteak mit Kartoffelpurée und Salzgurke	

\* Aufpreis für 250g Rinderfilet 6,00

### Allergene

A - Glutenthaltiges Getreide	H - Schalenfrüchte
B - Krebstiere	L - Sellerie
C - Ei	M - Senf
D - Fisch	N - Sesam
E - Erdnuss	O - Sulfite
F - Soja	P - Lupinen
G - Milch oder Laktose	R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.