



SUPPEN

| | |
|---|------|
| PARADEISERSUPPE A, G | 6,90 |
| rustikale Tomatensuppe, Croûtons, Creme Fraiche | |
| FRITTATENSUPPE A, C, G | 5,90 |
| Rinderkraftbrühe mit Palatschinken | |

VORSPEISEN UND SALATE

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

VEGETARISCHE GERICHTE

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

FISCH

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

HAUPTGERICHTE

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