



KALTE VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse	22.50
Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf mediterranem Gemüsesalat <i>Caramelized fresh goat cheese with mediterranean vegetable salad</i>	
Irishes Rind	28.50
Carpaccio vom irischen Rind, Rucola, Belper Knolle <i>Carpaccio of Irish beef, arugula, Swiss cheese</i>	
Saibling und Jakobsmuschel	29.50
Hausgebeizter Anis-Saibling mit geräucherter Jakobsmuschel Kräutersalat, Wakame, Wasabi-Koriander Sauce <i>Home marinated char with smoked scallop Herb salad, wakame, wasabi-coriander sauce</i>	

WARME VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	12.50	
Schmackhaftes aus dem Suppentopf <i>Soup of the day</i>		
Mangold und Ricotta	19.50	33.00
Ravioli mit Mangold und Ricotta, Amaretto und Süsskartoffeln <i>Ravioli stuffed with char and ricotta cheese, amaretto and sweet potaoes</i>		
Kalbskutteln und Felsen-Languste	28.00	42.00
Kalbskutteln und gebratene Felsen-Languste Chardonnay-Kapernsauce und Kefen <i>Tripe of veal and grilled rock lobster Chardonnay caper sauce and sugar peas</i>		



FISCHE UND KRUSTENTIERE

Schottischer Lachs und Jakobsmuschel mild angeräuchert 54.00

Gebratener schottischer Lachs, glacierte Jakobsmuschel, Proseccosauce
Venerereis, Guacamole

Sautéed Scottish salmon and glazed scallops – slightly smoked

Prosecco sauce, black Venere rice, guacamole

Filet von der Atlantik-Seezunge 56.00

Seezungenfilet unter der Kräuterkruste, Safransauce, Butterkartoffeln, Spargeln
Sole with herb crust, saffron sauce, butter potatoes and asparagus

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48.00

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti

Emince of veal Zurich style with rösti

Schottischer Lammrücken im Kräutermantel 49.00

Tranche vom Lammrücken, grüner Curry,
Rösti, Kräuterseitlinge und grüner Spargel

Slice of lamb rack with herb coat,

Rösti, mushrooms and green asparagus

Irishes Hereford Rind 58.00

Rindsfilet unter der Echalotten-Senfkruste, Rotweinsauce
Schmorkartoffeln, Frühlingszwiebeln

Fillet of Irish Hereford beef with shallot-mustard crust, red wine sauce

Braised potatoes, spring onions

Kotelett vom Muotathal 60.00

Kalbskotelett auf Aromaten gebraten, Sauce Hollandaise,

Badischer Spargel, Kräutercrêpes

Sautéed veal chop, hollandaise sauce, asparagus and herb crêpes



DESSERTS

Espresso « plus »	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Paterno Madarine	15.50
Mandarinentarte, Mandarinenkompott, Toffee, Caramel Crème, gesalzene Caramel Glacé <i>Mandarine cake, mandarine compote, toffee, caramel cream, salted caramel ice cream</i>	
Bio-Arabica Kaffee	16.50
Kaffeemuffin, dreifarbige Crème von Kaffee, geeister Wiener Eiskaffee <i>Coffee muffin, cream of coffee, Viennese ice coffee</i>	
Peruanische Bergfeige	19.00
Feigenstrudel, Feigenkompott und Vanilleglace <i>Fig strudel, fig compote and vanilla ice cream</i>	
Calvados-Crêpes (ab 2 Personen)	pro Person 20.00
Calvados-Crêpes am Tisch flambiert Cox-Orange-Äpfel, Zimteis <i>Calvados-crêpes flamed at the table Cox-orange-apple, cinnamon ice cream</i>	
Käse	3 Käse 14.50 5 Käse 20.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Fruchtebrot <i>Variation of cheese with salad of dried fruit and home-made fruit bread</i>	



Herkunft unserer Fleischprodukte, falls nichts anderes vermerkt:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lammfleisch	Australien
Geflügel	Schweiz
Gänseleber	Frankreich