



KALTE VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse	24.50
Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Walliser Aprikosensalat <i>Caramelized fresh goat cheese with abricot salad</i>	
Baby-Lattich und Meer-Aal	26.50
Baby-Lattich mit Honig-Ingwerdressing, geräucherter Meer-Aal <i>Baby lettuce with home made honey-ginger dressing, smoked conger eel</i>	
Irishes Rind	29.50
Tataki vom vom irischen Rind, Shiitake <i>Tataki of Irish beef, Shiitake mushrooms</i>	

WARME VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	12.50	
Schmackhaftes aus dem Suppentopf <i>Soup of the day</i>		
Tonnarelli und Eierschwämmli	19.50	33.00
Tonnarelli mit Eierschwämmli-Rahmsauce und Estragon <i>Tonnarelli noodles with creamy chanterelles and tarragon</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

Saibling 49.00

Gebratener Schweizer Saibling, Safransauce, Salzkartoffeln, Fenchel und Orangen
Sautéed Swiss char, saffron sauce, boiled potatoes, fennel and oranges

Mittelmeer Steinbutt 56.00

Filet vom Mittelmeer-Steinbutt, roter Thai-Curry-Schaum,
Minz Cous-cous und grillierte Ananas
Mediterranean Turbot, red Thai curry, peppermint cous cous and grilled pineapple

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48.00

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style with rösti-potatoes

Schottischer Lammrücken im Kräutermantel 49.00

Tranche vom Lammrücken, Portweinjus
Gnocchi Romaine und Speckbohnen
*Slice of lamb rack with herb coat, port wine sauce
Semolina gnocchi and green beans with bacon*

Irishes Hereford Rind 58.00

Rindsfilet vom irischen Hereford Rind, Honig Rosmarinjus
Schmorkartoffeln und Marktgemüse
Fillet of Irish Hereford beef, honey-rosemary sauce, braised potatoes, vegetables

Kotelett vom Muotathal 60.00

Kalbskotelett auf Aromaten gebraten, Risotto und Grillgemüse
Sautéed veal chop, risotto and grilled vegetables



DESSERTS

Espresso « plus »	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Beerenesalat	15.50
Balsamico, Eiweiss, Streussel, griechischer Joghurt, Buttermilch-Olivenölsorbet <i>Balsomico vinaigrette, egg white, greek yoghurt, buttermilk-olive oil-sherbet</i>	
Pfirsich, Pistazie und Vanilleeis	15.50
Pfirsichsüppchen mit Pistazien und Vanilleeis <i>Peach soup with pistachios and vanilla ice cream</i>	
Zitronengras und Matcha	16.50
Zitronengras-Crème Brûlée mit Matcha (Green Tea) Glace <i>Lemongrass-crème brulée with matcha ice cream</i>	
Schokoladenkuchen und Kirschen (ab 2 Personen)	pro Person 20.00
Flambierter Kirschsokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleglace <i>Chocolate cake with cherry and vanilla ice cream flamed at the table</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

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden

Our employees will gladly provide you with information on allergens.