

Der Chef empfiehlt

Datterino mit Büffelmozzarella und Basilikum
Datterini tomatoes with buffalo mozzarella and basil
23.50

Vitello tonnato
Slices of cold veal with tuna sauce
22.50/28.50

Pulposalat mit Kartoffeln und Artischocken
Salad of octopus, potatoes and artichokes
28.50

Tagliatelle mit Eierschwämmlirahmsauce und Estragon
Noodles with creamy chanterelles and tarragon
29.50

Fisch nach Tageseinkauf
Catch of the day
37.50

Irishes Rindsfilet mit Rotweinjus
Bratkartoffeln und Mischgemüse
Irish beef fillet with red wine sauce
Sautéed potatoes and vegetables
52.00

Kalbskotelette mit Risotto und Marktgemüse
Veal chop with white wine risotto and market vegetables
56.00

Kinder bis 12 Jahre

Chicken Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites
Chicken nuggets or fish fingers with french fries
16.50

Rüden Klassiker

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

Beef tatar, toast and butter

25.50 / 34.50

Caesar's Salad

22.50

mit Pouletbruststreifen */with chicken breast stripes*

32.50

Alpkäse-Ravioli auf Birnenpüree mit Thymianbutter

Alp cheese ravioli with pear puree and thyme butter

28.50

Hamburger vom Rind und Kalb mit Brioche Bun und Pommes frites

Hamburger with brioche bun and french fries

34.50

Zürich Geschnetzeltes mit knuspriger Butterösti

Sliced veal „Zurich Style“ with rösti-potatoes

42.00

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes

36.50

Bitte wenden!
↩

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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.

Desserts

Affogato

Eine Kugel Vanille mit heissem Espresso und Rahm
One scoop of vanilla ice cream, espresso and whipped cream
12.50

Hausgemachte Crèmeschnitte

Slice of cream cake
9.50

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
12.50

Coupe Romanoff

Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream
12.50

Tagesdessert im Glas

Dessert in the glass
6.00

Glace und Sorbets

Vanille, Schokolade, Weichselkirsche, Haselnuss, Pistazien, Mango

Vanilla, chocolate, sour cherry, hazelnut, pistachio, mango

Kugel / scoop 5.00

Rahm / whipped cream 1.50

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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.