



KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck <i>Lamb's lettuce with egg and bacon</i>	
Ziegenfrischkäse	24.50
Ziegenkäse im Brickteig Trüffelhonig, Rucolasalat, Pinienkernen und Randen <i>Fresh goat cheese with filo pastry, arugula, pine nuts and beetroot</i>	
Pulpo / Tintenfisch	29.50
Salat vom spanischen Tintenfisch, Artischocken, Taggiasca Oliven und Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, artichokes, Taggiasca olives and potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Tagessuppe	12.50	
Schmackhaftes aus dem Suppentopf <i>Soup of the day</i>		
Fregola Sarda	24.50	33.00
Fregola sarda, Spinat, Datteltomaten, Kichererbsen und Pecorino <i>Fregola sarda pasta, spinach, cherry tomatoes, chickpeas and pecorino cheese</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>		

VEGI

Tofu	34.00
Tofu geschnetzeltes mit Mandelmilch und Rösti <i>Slices of tofu with almond milk and rösti</i>	



FISCHE UND KRUSTENTIERE

Lachsforelle 49.00

Gebratene Schweizer Lachsforelle, Champagnersauce, Salzkartoffeln, Blattspinat
Sautéed Swiss salmon trout, champagne sauce, boiled potatoes, spinach

Dorade 50.00

Filet von der Mittelmeer-Dorade, Rotweibuttersauce, Limettenrisotto, Butterkefen
Mediterranean gilthead, red wine butter sauce, lime risotto and sugar peas

SURF AND TURF

Dorade Languste Rind 65.00

Dreierlei von der südafrikanischer Languste, der Mittelmeer Dorade und des irischen Hereford Rinds, Schmorkartoffeln und Saisongemüse
South African rock lobster, mediterranean gilthead and Irish beef fillet
Braised potatoes and seasonal vegetables

FLEISCH

Französische Entenbrust

Leicht geräucherte, Pinot Noir Jus, Spätzli, Rotkraut und Apfel
Smoked and sautéed duck breast with pinot noir sauce, spätzli red cabbage and apple

Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art 48.00

Gschnetztes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style (mushroom cream sauce) with rösti-potatoes

Muotathaler Kalb 56.00

Variation vom Muotathaler Kalb, Pastinaken-Trüffelpüree, Marktgemüse
Variation of veal from the Valley of Muota, parsnips-truffle puree, market vegetables

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



DESSERTS

Espresso « plus »	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Maroni und Trauben	14.50
Maronicreme, Maronpürree, Trauben <i>Chestnut crème, mashed chestnut, grape</i>	
Marzipan, Birne und Schokolade	14.50
Marzipanmousse, Birnenkompott, Schokoladeneis, <i>Almond paste, pear compote and chocolate</i>	
Caramel & Apfel	16.50
Caramelkuchen, Apfelsorbet, Caramelsauce <i>Caramel cake, apple sherbet, caramel sauce</i>	
Crêpes Suzette (ab 2 Personen)	pro Person 23.00
<i>Crêpes Suzette mit hausgemachter Vanilleglace</i> <i>Crêpes Suzette with home made vanilla ice cream</i>	
Käse	3 Käse 14.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Früchtebrot	
	5 Käse 20.50
<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/Frankreich
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.