



## KALTE VORSPEISEN

<b>Ente</b>	25.50
Saisonaler Blattsalat mit geräucherter Entenbrust <i>Seasonal leaf salad with smoked duck breast</i>	
<b>Ziegenfrischkäse</b>	24.50
Karamellierter Schweizer Ziegenfrischkäse auf Walliser Aprikosensalat und Trüffelhonig <i>Caramelized fresh goat cheese with Valisan apricot salad and truffle honey</i>	
<b>Pulpo / Tintenfisch</b>	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
<b>Tagessuppe</b>	12.50	
Schmackhaftes aus dem Suppentopf <i>Soup of the day</i>		
<b>Tagliolini und Eierschwämmli</b>	19.50	33.00
Tagliolini mit Eierschwämmli-Rahmsauce und Estragon <i>Tagliolini noodles with creamy chanterelle sauce and tarragon</i>		
<b>Kalbskutteln und Felsen-Languste</b>	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

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

Maispoularde 46.00

Mit Frischkäse und Tomaten gefüllte Maispoularde, Rucolarisotto und Grillgemüse  
*Corn poulard stuffed with cheese and tomatoes, arugula risotto and grilled vegetables*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48.00

Geschnetzeltes 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>	
Beerenesalat – do it yourself	15.50
Balsamico, Eiweiss, Streussel, griechischer Joghurt, Buttermilch-Olivenölsorbet <i>Berry salad with balsamic vinegar, 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 (Grüntee) Glace <i>Lemongrass-crème brulée with matcha ice cream</i>	
Schokoladenkuchen und Kirschen (ab 2 Personen)	pro Person 20.00
Flambierter Kirsch-Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleglace <i>Chocolate cake with cherry and vanilla ice cream flamed at the table</i>	
Käse	3 Käse 14.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Fruchtebrot	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.*