

Der Chef empfiehlt

Caesar's Salad

18.50

mit Pouletbruststreifen oder Crevetten/*with chicken breast or shrimps*

27.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Lamb's lettuce with egg an bacon

14.50

Pulposalat mit Kartoffeln und Spargeln

Salad of octopus, potatoes and asparagus

28.50

Fusilli (glutenfrei) mit geräuchtem Büffel-Mozzarella,

Tomaten, Rucola und Bärlauch-Pesto

Fusilli (gluten free) with smoked buffalo mozzarella, tomatoes, arugula and wild garlic pesto

25.50

Sizilianische Salsiccia mit Risotto und Tagesgemüse

Sicilian sausage with risotto and vegetables

27.50

Wiener Schnitzel

Pan fried veal schnitzel

36.00

Schweizer Saiblingsfilet mit Weissweinsauce

Salzkartoffeln und Spargeln

Sautéed fillet of Swiss char with white wine sauce, boiled potatoes and asparagus

37.00

Kalte und warme Gerichte

Saisonaler Blattsalat mit sautierten Pilzen
14.50

Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter
Smoked Scottish salmon with toast and butter
25.50 / 34.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter
Beef tatar, toast and butter
25.50 / 34.50

Alpkäse-Ravioli mit Salbei
Alp cheese ravioli with sage butter
28.50

Hacksteak vom Rind und Kalb mit Kartoffelstock und Gemüse
Naked hamburger with mashed potatoes and vegetables
28.50

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

Wiener Eiskaffee
Vanille Glace und Kaffee leicht aufgeschlagen, dazu Schlagrahm
Vanilla ice cream, coffee and whipped cream
9.50

Hausgemachte Crèmeschnitte
Slice of cream cake
8.50

Tiramisù
12.50

Kokosparfait mit Mangosalat
Coconut parfait with mango salad
12.50

Schoggikuchen mit Vanilleglace
Chocolate cake with vanilla ice cream
12.50

Tagesdessert im Glas
Dessert in the glass
5.00

Glace und Sorbets

Nach Tagesangebot, fragen Sie uns!
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