

Vorspeisen und Snack's

Tomaten Bruschetta 3 Stk. 7.50

Schwarze und grüne Oliven 6.50
Black and green olives

Guacamole & Tortilla Chips 8.50

Schweizer Bergkäse mit Honig und Nüssen 80gr. 12.00
Swiss cheese with honey and nuts

Tagessuppe
Soup of the day
9.50

Pulposalat mit blauen Kartoffeln und Saisonales Gemüse
Salad of octopus, blue potatoes and seasonal vegetables
25.50

Bruschetta Avocado
Pochiertes Ei und San Daniele Rohschinken
Avocado bruschetta with poached egg and San Daniele raw ham
26.50

Kalte Platte
mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Oliven und Käse
Plate with assorted cold meat, olives and cheese
28.50

Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter
Smoked Scottish salmon with toast and butter
21.50 / 29.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter
Beef tatar, toast and butter
21.50 / 29.50

Bitte wenden!
↩

Hauptgänge

Alpkäse-Ravioli Salbeibutter
Alp cheese ravioli with sage butter
25.50

Orecchiette mit cime di rapa, Mandeln und Tomaten
Orecchiette pasta with turnip greens, almonds and tomato
26.50

Hausgemachte Gnocchi mit Artischocken, Kirschtomaten und schwarzem Trüffel
Homemade Gnocchi with artichokes, cherry tomatoes and black truffle
29.50

Risotto Carnaroli mit Riesencrevetten und gebratenem Gemüse
Carnaroli Risotto wit shrimps and sautéed vegetables
29.50

Salsiccia siciliana mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Salsiccia siciliana with white wine risotto and market vegetables
27.50

Kalbshacktätschli mit kräftigem Jus, Kartoffelstock und Saisongemüse
Veal meat loaf with jus, mashed potatoes and seasonal vegetables
28.50

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck und Pommes frites
with chicken breast, bacon and french fries
28.50

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes
33.50

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Pan fried veal schnitzel with french fries
38.00

Zürich Geschnetzeltes mit knuspriger Butterösti
Sliced veal „Zurich Style“ with rösti-potatoes
39.00

Schweizer Zander mit Safransauce
Roter Reis und Saisongemüse
Swiss pike perch with saffron sauce, red rice and seasonal vegetable
39.00

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

Bitte wenden!
↪

Desserts

Eiskaffee „Rüden“
Coffee, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream
11.50

Hausgemachte Crèmeschnitte
Slice of Cream Cake
8.50

Johannisbeerkompott, weisse Schoggimousse und Pistazien
Currant Compote, white Chocolate Mousse and Pistachios
12.50

Schoggikuchen, Litschisorbet und Mangosauce
Chocolate Cake, Litchy Sherbet and Mango sauce
12.50

Merengue, Zitronencreme und Orangen
Merengue, Lemon Cream and Oranges
12.50

Tagesdessert im Glas
Dessert in the glass
5.00

Glace und Sorbets

Glace 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.