

## VORSPEISEN

	CHF
<b>Gemischter Saisonsalat</b> Kernenmix   Croûtons <i>Mixed seasonal salad   assorted seeds   croûtons</i>	10.00
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	9.00
<b>Rindstartar</b> Kapern   Rotweinzwiebeln   Senfkaviar   Pfefferbutter   Toastbrot <i>Beef tartare   Capers   red wine onions   mustard caviar   pepper butter   toast</i>	29.00
Verfeinert mit Cognac   Whisky   Calvados <i>Refined with cognac   Whisky   Calvados</i>	4.50
<b>Kalbscarpaccio</b> Rucola   Limetten-Mayonnaise   Belper Knolle <i>Veal carpaccio   rocket salad   lime mayonnaise   Belper Knolle</i>	28.00

# HAUPTGÄNGE

## Sorell Vegi Burger

27.00

Vegipatty im Brioche Bun | Cheddarkäse | Tomaten | Kabissalat | Balsamico-Zwiebelsauce | Barbeque-Honig  
Beilage nach Wahl

*Vegipatty | brioche bun | cheddar cheese | tomatoes | cabbage salad | balsamic onion sauce | barbeque -honey  
side dish of your choice*

## Teigtaschen gefüllt mit Taleggio & getrockneten Tomaten

28.00

Trauben | Zwiebel | Kerbelschaum

*Dumplings filled with taleggio & dried tomatoes | grapes | onion | chervil foam*

## Trüffel-Risotto

29.50

Edelpilz | Haferflocken Crunch

*Truffle risotto | noble mushroom | oatmeal crunch*

## Caesarsalat

21.00

Römersalat | Parmesan | Caesar-Dressing | Croûtons | Kirschtomaten | Ei

*Caesar salad | parmesan sauce | bacon | croûtons | parmesan | egg*

Mit Pouletbrust und Speck *Chicken breast and bacon*

27.00

## Rindstartar

36.00

Kapern | Rotweinzwiebeln | Senfkaviar | Pfefferbutter | Toastbrot

*Beef tartare | Capers | red wine onions | mustard caviar | pepper butter | toast*

Verfeinert mit Cognac | Whiskey | Calvados

4.50

*Refined with cognac | Whisky | Calvados*

<b>Sorell Beef Burger</b>	27.00
Rindfleischburger   Brioche Bun   Cheddarkäse   Speck   Tomaten   Kabissalat Balsamico-Zwiebelsauce   Barbeque-Honig   Beilage nach Wahl <i>Beef burger   brioche bun   cheddar cheese   bacon   tomatoes   cabbage salad   balsamic onion sauce Barbeque -Honey   side dish of your choice</i>	
<b>Kabeljau</b>	37.00
Weissweinrisotto   Federkohl   Safranschaum <i>Cod   white wine risotto   cabbage   safran foam</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b>	Klein 33.00 Gross 41.00
Pilzrahmsauce   knusprige Butterrösti   Rübli <i>Sliced veal stew "Zurich style"   mushroom cream sauce   hash browns   carrots</i>	
<b>Eglifilet im Knuspermantel</b>	35.00
Tartarsauce   Saisonales Gemüse   Beilage nach Wahl <i>Deep fried perch fillet in a crispy coating   tartar sauce   seasonal vegetables   side dish of your choice</i>	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	32.00
Saisonales Gemüse   Beilage nach Wahl <i>Breaded escalope   seasonal vegetables   side dish of your choice</i>	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b>	37.00
Schweizer Käse   Schweizer Bauernschinken   Saisonales Gemüse   Beilage nach Wahl <i>Cordon bleu   Swiss cheese   Swiss country ham   seasonal vegetables   side dish of your choice</i>	

### Beilagen | Side dishes

Pommes frites | Twister fries | Süsskartoffel-Pommes | Reis | Tagliatelle | Gemüse

*French fries | Twister fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | vegetables*

Jede zusätzliche Beilage wird zu einem Aufpreis von CHF 6.00 verrechnet *Each additional side dish will be charged at an additional cost of CHF 6.00*

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz   Frankreich
Egli:	Deutschland
Felchen:	Schweiz
Bottarga:	Italien
Wild:	Österreich
Crevetten:	Vietnam ASC

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.