

## VORSPEISEN

### Gemischter Saisonsalat

Kernenmix | Croûtons

*Mixed seasonal salad | assorted seeds | croûtons*

CHF

10.00

### Tagessuppe

*Soup of the day*

9.00

### Rindstartar

Kapern | Rotweinzwiebeln | Senfkaviar | Pfefferbutter | Toastbrot

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

29.00

Verfeinert mit Cognac | Whisky | Calvados

*Refined with cognac | Whisky | Calvados*

4.50


### Kalbscarpaccio

Rucola | Limetten-Mayonnaise | Belper Knolle

*Veal carpaccio | rocket salad | lime mayonnaise | Belper Knolle*

28.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Sorell Vegi Burger</b>	27.00
Vegipatty im Brioche Bun   Cheddarkäse   Tomaten   Kabissalat   Balsamico-Zwiebelsauce   Barbeque-Honig Beilage nach Wahl <i>Vegipatty   brioche bun   cheddar cheese   tomatoes   cabbage salad   balsamic onion sauce   barbeque -honey side dish of your choice</i>	
<b>Teigtaschen gefüllt mit Taleggio &amp; getrockneten Tomaten</b>	28.00
Trauben   Zwiebel   Kerbelschaum <i>Dumplings filled with taleggio &amp; dried tomatoes   grapes   onion   chervil foam</i>	
 <b>Trüffel-Risotto</b>	29.50
Edelpilz   Haferflocken Crunch <i>Truffle risotto   noble mushroom   oatmeal crunch</i>	
<b>Caesarsalat</b>	21.00
Römersalat   Parmesan   Caesar-Dressing   Croûtons   Kirschtomaten   Ei <i>Caesar salad   parmesan sauce   bacon   croûtons   parmesan   egg</i> Mit Pouletbrust und Speck <i>Chicken breast and bacon</i>	
<b>Rindstartar</b>	36.00
Kapern   Rotweinzwiebeln   Senfkaviar   Pfefferbutter   Toastbrot <i>Beef tartare   Capers   red wine onions   mustard caviar   pepper butter   toast</i>	
Verfeinert mit Cognac   Whiskey   Calvados <i>Refined with cognac   Whisky   Calvados</i>	4.50

<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*

## DESSERT

### **Toblerone Schokoladenmousse**

Erdbeeren | Meringues

*Toblerone chocolate mousse | strawberries | meringues*

15.00

### **Crème brûlée**

Pistazienglacè | Schwarze Johannisbeeren

*Crème brûlée | pistachio ice cream | blackcurrants*

13.00

### **Colonel**

Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka

*Two scoops lemon sorbet with vodka*

13.00

### **Red Fire**

Zwei Kugeln Himbeersorbet mit Prosecco

*Two scoops of raspberry sorbet with prosecco*

13.00

## HERKUNFTSDEKLARATION

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.