

VORSPEISEN

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

HAUPTGÄNGE

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Pilzrahmsauce | knusprige Butterrösti | Rübli

Sliced veal stew "Zurich style" | mushroom cream sauce | hash browns | carrots

Klein 34.00

Gross 42.00

Ravioli Schlossberg-Käse

Tomatenconcasse | Zwiebel | Chardonnay-Sauce

Ravioli filled with Schlossberg cheese | tomato concasse | onion | chardonnay sauce

29.00

Grünes Thai Tofu Curry

Jasminreis | Asia Gemüse | gerösteten Mandeln

Green thai tofu curry | jasmine rice | asian vegetables | roasted almonds

28.50

Caesarsalat

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

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

21.00

Mit Pouletbrust und Speck *Chicken breast and bacon*

27.00

Rindstartar

Kapern | Rotweinzwiebeln | Senfkaviar | Pfefferbutter | Toastbrot

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

Verfeinert mit Cognac

Refined with cognac

38.00

4.50

Zander Royal

Kartoffeln | Spinat | Zitronensauce

Pikeperch | potatoes | spinach | lemon sauce

38.00

Sorell Beef Burger 30.00

Rindfleischburger | Brioche Bun | Cheddarkäse | Speck | Tomaten | Kabissalat

Balsamico-Zwiebelsauce | Barbeque-Honig | Beilage nach Wahl

Beef burger | brioche bun | cheddar cheese | bacon | tomatoes | cabbage salad | balsamic onion sauce

Barbeque -Honey | side dish of your choice



Sorell Vegi Burger 30.00

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

Eglifilet im Knuspermantel 36.00

Tartarsauce | Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Deep fried perch fillet in a crispy coating | tartar sauce | seasonal vegetables | side dish of your choice

Paniertes Schweineschnitzel 35.00

Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Breaded escalope | seasonal vegetables | side dish of your choice

Cordon bleu vom Schwein 38.00

Schweizer Käse | Schweizer Bauernschinken | Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Cordon bleu | Swiss cheese | swiss country ham | seasonal vegetables | side dish of your choice

Beilagen | Side dishes

Pommes frites | Süsskartoffel-Pommes | Reis | Tagliatelle | Gemüse | Salat

French fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | vegetables | salad

HERKUNFTSDEKLARATION

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz Frankreich
Egli:	Deutschland
Felchen:	Schweiz
Wild:	Schweiz Europa
Kabeljau:	Island
Lamm:	Irland
Lachs:	Norwegen
Zander:	Dänemark
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.