



VORSPEISEN

Gemischter Saisonsalat



Kernenmix | Croûtons

Mixed seasonal salad | assorted seeds | croûtons

10

Tagessuppe

Soup of the day

9

Rindstartar

Kapern | Rotweinzwiebeln | Senfkaviar | Pfefferbutter | Toastbrot

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

29

Verfeinert mit Cognac

Refined with Cognac

4.5

Rindscarpaccio

Rucola | Limetten-Mayonnaise | Grana Padano

Veal carpaccio | rocket salad | lime mayonnaise | Grano Padano

28

HAUPTGÄNGE

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Pilzrahmsauce | knusprige Butterrösti | Rübli

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

Klein 34

Gross 42

Ravioli Schlossberg-Käse

Tomatenconcasse | Zwiebel | Chardonnay-Sauce

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

29

Grünes Thai Tofu Curry

Jasminreis | Asia Gemüse | gerösteten Mandeln

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

28.5

Caesarsalat

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

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

21

Mit Pouletbrust und Speck

Chicken breast and bacon

27

Rindstartar

Kapern | Rotweinzwiebeln | Senfkaviar | Pfefferbutter | Toastbrot

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

38

Verfeinert mit Cognac

Refined with cognac

4.5

Zander Royal 38

Kartoffeln | Spinat | Zitronensauce

Pikeperch | potatoes | spinach | lemon sauce

Sorell Beef Burger 30

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

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

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

Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Breaded escalope | seasonal vegetables | side dish of your choice

Cordon bleu vom Schwein 38

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

Legende

Die Rezeptur des Gerichts enthält ausschliesslich pflanzliche Produkte (vegetarisch). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



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.