


EMPFEHLUNGEN VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Karotten-Ingwersuppe Croûton Chili Koriander gerösteter Knoblauch carrot ginger soup croûtons chili coriander roasted garlic | CHF 12.50 |
| Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gebratene Champignons Corn salad with egg croûtons fried mushrooms | CHF 14.50 |
| mit gebratenem Speck with fried bacon | CHF 17.50 |




EMPFEHLUNGEN HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-----------|
| Rindsfiletwürfel Pommery Senfsauce Tagliatelle Champignons Sauerrahm buntes Saisongemüse Pommery mustard sauce tagliatelle mushrooms crème fraiche colorful seasonal vegetables | CHF 46.00 |
| “Wiener Schnitzel” Paniertes Kalbsschnitzel Zitronenschnitz lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren breaded veal escalope lemon slice lukewarm potatoe salat cranberry confit | CHF 42.50 |
| Lackierte Schweinebrust Honig Sojasauce verschiedene Gewürze Röstzwiebeln Kartoffelstock 2 farbige Karotten Glazed pork breast sojasauce various spices roasted onions mashed <i>potatoes</i> / <i>2 coloured carrots</i> | CHF 36.50 |
| Osso Buco “Gremolata” Petersilie Zitronenabrieb Knoblauch Schmorsauce Safranrisotto Randenspalten parsley lemon zest garlic braising sauce saffron risotto beetroot wedges | CH 36.50 |
| Tagliatelle “Sonnental” Parmesanrahmsauce gerösteter Blumenkohl Baumnüsse Randenspalten <i>Parmesan cream sauce</i> / <i>roasted cauliflower</i> / <i>walnuts</i> / <i>beetroot wedges</i> | CHF 29.00 |
| Eierschwämmli risotto Eierschwämmli Parmesan Butter Sauerrahm Kräuter glasierte Randenspalten Chanterelles parmesan butter crème fraiche herbs glazed beetroot wedges | CHF 29.50 |

VORSPEISEN

| | |
|---|---|
|  Gemischter Saisonsalat Kernenmix Croûtons <i>Mixed seasonal salad assorted seeds croûtons</i> | CHF 10.00 |
| Bunter Blattsalat Kernenmix Croûtons <i>Mixed seasonal salad assorted seeds croûtons</i> | CHF 9.00 |
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | CHF 9.00 |
| Abgeflämmtter Ziegenkäse Wilder Broccoli vom Grill Baumnussdressing Kräuter <i>Flamed goat cheese wild broccoli walnut-dressing herbs</i> | CHF 19.00 |
| Büffel-Bocconcini Bunte Cherrytomaten Feige Rote Zwiebeln Balsamico Olivenöl <i>Buffalo burrata colored cherry tomatoes cowardly red onion balsamic olive oil</i> | CHF 18.00 |
| Rindstartar Kapern Rotweinzwiebeln Senfkaviar Pfefferbutter Toastbrot <i>Beef tartare Capers red wine onions mustard caviar pepper butter toast</i> | Vorspeise CHF 29.00 Hauptgang CH 38.00 |
| Verfeinert mit Cognac <i>Refined with cognac</i> | CHF 4.50 |

HAUPTGÄNGE

-  Falafel CHF 29.50
Hummus | Olivenöl | roter Kabis | Couscous-Salat | Gurke | Tomaten | Koriander | rote Zwiebeln | Naturjoghurt
Falafel | hummus | -oil | red cabbage | couscous salad | cucumber | tomatoes | coriander | red onions | natural yogurt
-  Veganes Kichererbsen-Gemüse Dal CHF 29.50
Jasminreis | Naan-Brot | Koriander | Mango-Joghurtdip
Vegan chickpea vegetable curry | jasmine rice | naan bread | coriander | mango-yogurt-dip
- Salmfilet auf der Haut gebraten CHF 41.50
Eierschwämmli-Zitronenrisotto | Safranschaum | Kräuteröl | Romanesco
Fjord salmon | chanterelle lemon risotto | safranfoam | herbsoil | Romanesco
-  Ziegenkäseravioli „Triangolos“ CHF 29.50
getrocknete Tomaten | Oliven | gebratene Eierschwämmli | Butter | bunte Cherrytomaten | italienische Petersilie
Triangles ravioli filled with goat cheese | dried tomatoes | olives | fried chanterelles | butter | colored cherry tomatoes | italian parsley
- Rindshuft-Spiess “Diavolo” CHF 44.00
Chili | getrocknete Tomaten | Knoblauch | Oliven | Italieneische Petersilie | Pommes Frites
Beef rump skewer | chili | dried tomatoes | garlic | olives | italian parsley | french fries
- Gegrillte Pouletbrust CHF 33.50
Schweizer Pouletbrust | Schmorzwiebeln | Rotweinjus | hausgemachte Spätzli | Romanesco
Swiss chicken breast | braised onions | red wine jus | homemade spaetzli | romanesco
- Schweinefiletmedaillons CHF 39.50
Calvados-Apfelsauce | hausgemachte Spätzli | knusprige Speckscheiben | gebratener Apfel
Pork fillet medaillons | calvados apple sauce | homemade spaetzli | crunchy bacon | fried apple

UNSERE KLASSIKER

| | |
|--|-------------------------------------|
| Kalbsgeschnetzeltetes «Zürcher Art» Pilzrahmsauce knusprige Butterrösti Rübli <i>Sliced veal stew "Zurich style" mushroom cream sauce hash browns carrots</i> | Klein CHF 34.00 Gross CHF 42.00 |
| Paniertes Schweineschnitzel Saisonales Gemüse Beilage nach Wahl <i>Breaded escalope seasonal vegetables side dish of your choice</i> | CHF 35.00 |
| Eglifilet im Knuspermantel 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> | CHF 38.00 |
| Caesarsalat Römersalat Parmesan Caesar-Dressing Croûtons Kirschtomaten Ei <i>Caesar salad parmesan sauce bacon croûtons parmesan egg</i> | CHF 21.00 |
| Mit Pouletbrust und Speck <i>Chicken breast and bacon</i> mit Black-Tiger Crevetten <i>with black tiger shrimps</i> mit Rindshuftspiess <i>with beef rump skewer</i> | CHF 27.50 CHF 31.00 CHF 31.50 |
| Cordon bleu vom Schwein 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> | CHF 38.00 |

Beilagen | Side dishes

Pommes frites | Süsskartoffel-Pommes | Reis | Tagliatelle | Gemüse | Salat
French fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | vegetables | salad

BURGER

Beef Burger CHF 27.00

2 Rindfleischburger (160g) | Black Bun | Tomato | roter Kabissalat | Cocktailsauce | Pommes Frites

2 Beef burger | black bun | tomato | red cabbage salad | cocktailsauce | french fries

Beef Cheese Burger CHF 29.00

2 Rindfleischburger (160g) | Black Bun | Cheddarkäse | Tomato | roter Kabissalat | Cocktailsauce | Pommes Frites

2 Beef burger | black bun | cheddar cheese | tomato | red cabbage salad | cocktailsauce | french fries

Signature Burger CHF 34.00

3 Rindfleischburger (240g) | Brioche Bun | Cheddarkäse | Speck | Tomato | roter Kabissalat

Schmorzwiebeln | Barbequesauce | Beilage nach Wahl

*3 Beef burger | brioche bun | cheddar cheese | bacon | tomato | red cabbage salad | braised onions | barbequesauce
| side dish of your choice*

 Vegan Burger CHF 29.00

Vegipatty | Black Bun | Tomato | roter Kabissalat | Schmorzwiebeln | Barbequesauce | Beilage nach Wahl

Veggie patty | black bun | tomato | red cabbage salad | braised onions | barbeque sauce | side dish of your choice

Thunfisch Burger CHF 32.00

Thunfischburger | Black Bun | Tomato | Kabissalat | Wasabimayonnaise | Beilage nach Wahl

Beef burger | brioche bun | tomato | cabbage salad | wasabi mayonnaise | 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 IP Suisse |
| Schwein: | Schweiz IP Suisse |
| Kalb: | Schweiz IP Suisse |
| 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.