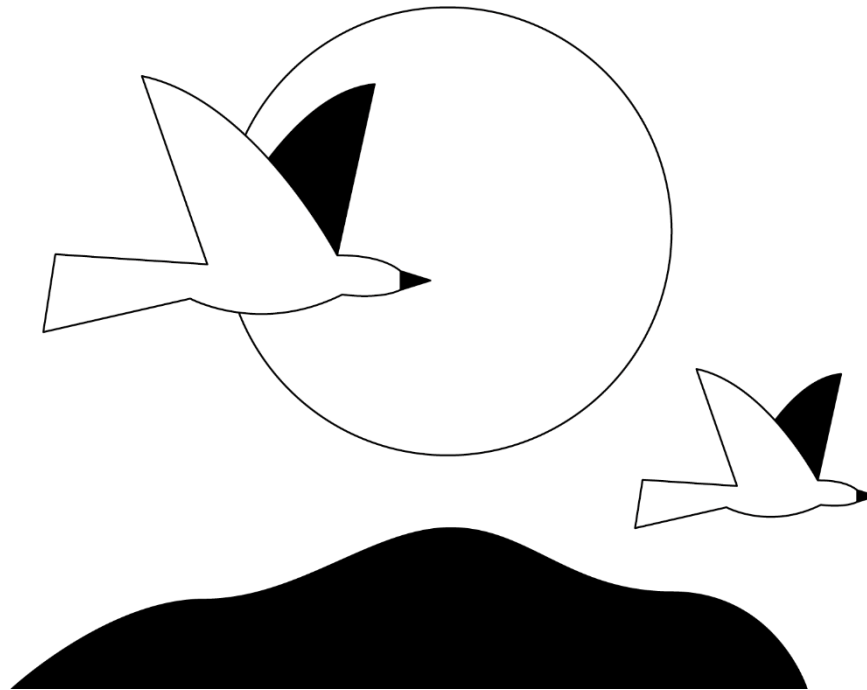




EMPFEHLUNGEN VORSPEISEN

Karotten-Ingwersuppe Croûton Chili Koriander gerösteter Knoblauch Carrot ginger soup croûtons chili coriander roasted garlic	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gebratenen 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 fraîche 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> / 2 <i>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

SPARGELKARTE

VORSPEISEN

-  Spargelcremesuppe CHF 14.50
Croûtons | geschlagener Rahm | Bärlauchpesto
Asparagus cream soup | croutons | whipped cream | wild garlic pesto

HAUPTGÄNGE

- Rindsfiletwürfel CHF 46.00
Pommery-Senfsauce | Tagliatelle | Champignons | Sauerrahm | grüne Spargeln
Pommery mustard sauce | tagliatelle | mushrooms | crème fraîche | green asparagus

- Osso Buco "Gremolata" CHF 36.50
Petersilie | Zitronenabrieb | Knoblauch | Schmorsauce | Weissweinsotto | grüne Spargeln
Parsley | lemon zest | garlic | braising sauce | whitewine risotto | green asparagus

- Kalbsschnitzel vom Grill CHF 48.50
Sauce Hollandaise | zweifarbige Spargeln | Parmesan | Bratkartoffeln
Sauce hollandaise | two-colored asparagus | parmesan | fried potatoes

-  Tagliatelle "Sonnental" CHF 32.50
Zweifarbige Spargeln | getrocknete Tomaten | Bärlauchrahmsauce | italienische Petersilie
Two-colored asparagus | dried tomatoes | wild garlic cream sauce | italian parsley

-  Eierschwämmelrisotto CHF 32.50
Eierschwämmli | Parmesan | Butter | Sauerrahm | Kräuter | grüne Spargeln
Chanterelles | parmesan | butter | crème fraîche | herbs | green asparagus

HAUPTGÄNGE

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

UNSERE KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Klein CHF 34.00
Pilzrahmsauce | knusprige Butterrösti | Rübli Gross CHF 42.00
Sliced veal stew "Zurich style" | mushroom cream sauce | hash browns | carrots

Paniertes Schweineschnitzel CHF 35.00
Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl
Breaded escalope | seasonal vegetables | side dish of your choice

Eglifilet im Knuspermantel
Tartarsauce | Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl
Deep fried perch fillet in a crispy coating | tartar sauce | seasonal vegetables | side dish of your choice CHF 38.00

Caesarsalat CHF 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* CHF 27.50
mit Black-Tiger Crevetten *with black tiger shrimps* CHF 31.00
mit Rindshuftspiess *with beef rump skewer* CHF 31.50

Cordon bleu vom Schwein CHF 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

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

DESSERTKARTE

Toblerone-Schokoladenmousse Mèringues Toblerone chocolate mousse I strawberries I meringues	CHF 15.00
Crème brûlée Pistazienglacè Crème brûlée I pistachio ice cream I blackcurrants	CHF 13.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen hausgemachtes Sauerrahmglacé I Rahm Warm chocolate cake I sour cream ice cream I whippet cream	CHF 13.00
Colonel Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka Two scoops lemon sorbet with vodka	CHF 13.00
Red Fire Zwei Kugeln Himbeersorbet mit Prosecco Two scoops of raspberry sorbet with prosecco	CHF 13.00
Coupe Romanoff	Klein CHF 14.50 Gross CHF 9.50
Erdbeeren mit geschlagenem Rahm	Klein CHF 12.50 Gross CHF 9.50

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.