

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE	14.00
mit Grissini und Rohschinken	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with grissini and raw ham</i>	
TAGESSUPPE	8.00
<i>SOUP OF THE DAY</i>	

VORSPEISEN / STARTERS

SCHÜSSELSALAT	
<i>BOWL OF SALADS</i>	
mit Croutons und Kernen / <i>with croutons and kernels</i>	9.50
als Hauptgang oder für 2 Personen / <i>as main course or for 2 people</i>	18.00
Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
mit Mozzarella / <i>with mozzarella</i>	3.50
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	7.00
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	9.50
GEMISCHTER BLATTSALAT	11.50
bunte Blattsalat-Variation mit Croutons und Kernen	
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf	
<i>COLOURFUL LEAF SALAD</i>	
<i>with croutons and kernels</i>	
<i>dressing of your choice: Italian, French or Honey Mustard</i>	
NÜSSLISALAT MIT EI	13.50
<i>LAMB'S LETTUCE SALAD WITH EGG</i>	
mit Croutons und Dressing nach Wahl / <i>with croutons and dressing of your choice</i>	
Zusätzliche Beilage / <i>additional accompaniment</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
RINDSTATAR	22.50 / 32.50
mit Brioche Toast und Butter	
dazu auf Wunsch unser hausgemachtes Sambal mit frischen Chilis	
<i>BEEF TATAR served with Brioche toast and butter</i>	
<i>on request we gladly serve our chili Sambals</i>	
RINDSTATAR CAFE DE PARIS	23.50 / 34.00
mit Cafe de Paris überbacken	
<i>BEEF TATAR CAFE DE PARIS</i>	
<i>tatar gratinated with Café de Paris</i>	

Fischherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesencrevetten – VNM
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

ARTISCHOCKEN-RICOTTA-RAVIOLI AUF MÖNCHSBART 17.50 / 29.00

an leichter Rahmsauce mit frischen Artischocken und Belper-Knolle

ARTICHOKES RICOTTA RAVIOLI ON ERBA STELLA

on a light cream sauce with fresh artichokes and Belper cheese

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT ZIEGENFRISCHKÄSEFÜLLUNG 17.50 / 29.00

an Nuss-Olivensauce

HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH GOAT'S CREAM CHEESE

on nut olive sauce

CHILI CON TOFU 22.50/ 26.50

Chili mit geräuchertem Tofu, Mais, Süsskartoffeln, Bohnen und hausgemachtem Fladenbrot
vegan

CHILI WITH TOFU

*chili with smoked tofu, sweet corn, sweet potatoes, beans and homemade flatbread
vegan*

FISCH / FISH

ZÜRICHSEE FISH 'N' CHIPS 29.50

gemischte Zürichsee-Chnusperli im Bierteig nach Fang
mit Pommes Frites dazu Tartar- und Knoblauch-Mayonnaise

LAKE ZURICH FISH 'N' CHIPS

*deep-fried mixed fish in beer batter from the lake of Zurich – catch of the day
with French fries, accompanied by tartar- and garlic mayonnaise*

GRILLIERTE DORADENFILETS 35.50

an Knoblauch-Olivenöl, auf Mandel-Couscous mit buntem Ofengemüse

GRILLED GILT HEAD FILLETS

with garlic olive oil, on almond couscous with colourful oven vegetables

GANZE FORELLE AUS BELPER-QUELLE «GUIBERT» 36.50

in brauner Butter mit frischer Petersilie und Zitronenwürfel

auf Rahmsauerkraut und blaue St. Galler Kartoffeln

WHOLE TROUT FROM BERP – REGION BERN

in brown butter with fresh parsley and lemon cubes

on cream sauerkraut and blue potatoes from the St. Gallen region

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 95.00

FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

dazu buntes Ofengemüse mit blauen St. Galler Kartoffeln

an Weissweinsauce

SEA BASS BACKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes)

served with colourful oven vegetables and blue potatoes from the St. Gallen region

on white wine sauce

Fischerherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM
Fleischerherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH

FLEISCH / MEAT

GESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ VOM KALB 38.50

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butter-Rösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy Roesti

KALBS-CORDON-BLEU 41.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Rösti-Kroketten und buntes Ofengemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with Roesti croquettes and colourful oven vegetables

TOGGENBURGER RINDSFILET VOM GRILL 140 g 46.00

mit Sauce Béarnaise und Chimichurri

180 g 52.00

Pommes Frites und frischer Spinat

250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with sauce béarnaise and chimichurri

French fries and fresh spinach

TAGLIATA VOM SCHWEIZER KALBSSTEAK 44.00

an Olivenjus

auf gebratenem Pinien-Broccoli mit Bramata-Polenta

TAGLIATA FROM SWISS VEAL STEAK

with olive jus

on roasted pine broccoli with Bramata polenta

SCHWEIZER LAMMHUFT-STROGANOFF 39.00

mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Salzgurkenstreifen, dazu Reis

LOCAL GROWN UP LAMB'S STROGANOFF

with bell peppers, gherkin strips, onions and mushrooms

served with rice

SPARE RIBS 34.00

mit Knoblauchmayonnaise und B.B.Q-Sauce

dazu Spicy Fries

SPARE RIBS

with garlic mayonnaise and B.B.Q-Sauce

accompanied by Spicy Fries

Die Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch auch als Fitness-Variation.

Each meat and fish dish can also be served with an assorted salad.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Christian Leschhorn

Fischherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM

Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH