

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE	14.00
mit Blätterteig-Rohschinken-Gebäck	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with raw ham puff pastry</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>	18.50
Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	1.50
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, Honig-Senf oder Frühlingszwiebel Vinaigrette	
<i>COLOURFUL LEAF SALAD</i>	
<i>with croutons and kernels</i>	
<i>dressing of your choice: Italian, French, Honey Mustard or Spring onions Vinaigrette</i>	
ROTER KOPFSALAT MIT EI	13.50
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette mit Tomaten	
<i>RED LETUCCE SALAD WITH EGG</i>	
<i>spring onions vinaigrette with tomatoes</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	1.50
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>	

Fischerherkunft: Lachs - Schottland / Saibling - CH/ Egli - CH / Wolfsbarsch – Griechenland Zucht
 Fleischerherkunft: Kalb – CH / Maispoularde – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs - CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

RICOTTA-PARMESAN-RAVIOLI 18.50 / 28.00

an Salbeibutter mit Spänen von der Belper-Knolle

RICOTTA PARMESAN RAVIOLI

on sage butter with shaved Belper-Knolle cheese

FRISCHE SPAGHETTINI 23.50 / 31.00

mit Spargeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Frischkäse und Datteltomaten

FRESH SPAGHETTINI

with asparagus, morels, Spring onions, cream cheese and datterino plum tomatoes

KICHERERBSEN-QUINOASALAT 22.50/ 26.50

mit Gurken, frischer Minze, Tomaten, Spargeln, Granatapfelkernen und karamellisierten Baumüssen
vegan und glutenfrei

CHICKPEAS QUINOA SALAD

*with cucumbers, fresh mint, tomatoes, asparagus, pomegranate seeds and caramelized walnuts
vegan and gluten-free*

FISCH / FISH

ZÜRICHSEE FISH 'N' CHIPS 29.00

gemischte Zürichsee-Chnusperli im Bierteig nach Fang
mit Pommes Frites dazu Tartar- und Zitronen-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 lemon mayonnaise*

SCHOTTISCHER FRISCHLACHS VOM LOCH FYNE 35.50

auf Mönchsbart an milder Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln

SCOTTISH FRESH SALMON FROM LOCH FYNE

on erba stella with a mild mustard sauce, crispy fried potatoes

IM BIERTEIG GEBACKENE EGLIFILETS AUS SCHWEIZER SEEN 47.00

mit Kartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar

IN BEER BATTER DEEP FRIED PERCH FILLETS FROM THE LAKE OF ZURICH

with potatoes, leaf spinach and tartar sauce

GANZE FORELLE AUS BELPER QUELLWASSER «GUIBERT» 36.50

in brauner Butter mit frischer Petersilie und Zitronenwürfeli

Mascarpone Risotto und Lauchgemüse

FRESH TROUT FROM BELP – REGION BERN

*in nuts butter with fresh parsley and small lemon cubes
mascarpone risotto and leek vegetable*

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 95.00

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

dazu mediterrane Kartoffelpfanne mit italienischem Röstgemüse
an Weissweinsauce

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

*served with mediterranean potatoes with Italian roasted vegetable
and white wine sauce*

Fischerherkunft: Lachs - Schottland / Saibling - CH/ Egli – CH / Wolfsbarsch – Griechenland Zucht
Fleischerherkunft: Kalb – CH / Maispoularde – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs - CH

FLEISCH / MEAT

GESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ VOM KALB 38.50

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce, parfümiert mit Cognac dazu knusprige Butter-Rösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce, perfumed with brandy

and accompanied by crispy Roesti

KALBS-CORDON-BLEU 41.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Rösti-Kroketten und Röstgemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with 'Roesti' croquettes and roast vegetables

MÖRSCHWILER MAISPOULARDENBRUST AN MORCHELN 36.50

auf Mönchsbar mit frischen Taglierini und Morcheljus

MÖRSCHWILER CORN FEED CHICKEN BREAST WITH MORELS

on erba stella with fresh taglierini and morel jus

TOGGENBURGER RINDSFILET VOM GRILL 140 g 46.00

mit Sauce Béarnaise und Chimichurri 180 g 52.00

dazu Pommes Frites und frischer Spinat mit Artischocken 250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with sauce béarnaise and chimichurri

accompanied by French fries and fresh spinach with artichokes

SCHWEIZER LAMMHUFT-STROGANOFF 39.00

an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurkenstreifen und Champignons

Reis und gebratene Zucchettischeiben

LOCAL GROWN UP LAMB'S STROGANOFF

on paprika sauce with bell peppers, gherkin strips and mushrooms

rice and roasted courgettes

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

Fischerherkunft: Lachs - Schottland / Saibling - CH/ Egli - CH / Wolfsbarsch - Griechenland Zucht

Fleischerherkunft: Kalb - CH / Maispoularde - CH / Rindfleisch - CH / Lammfleisch - CH / Spare Ribs - CH