

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, Honey Mustard or bear's garlic vinaigrette</i>	
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: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesencrevetten – VNM / Lachs – SCO + NW
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Alpschwein – CH / Charcuterie – CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

BURATTA RAVIOLI MIT FRISCHEM BASILKUM

17.50 / 29.00

an Olio Nobile Olivenöl mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

BURATTA RAVIOLI WITH FRESH BASIL

on Olio Nobile olive oil with tomatoes, onions and garlic

VEGANE CEVAPCICI IM PITA BROT

24.50

Quinoa-Cevapcici mit Broccoli-Minz-Pesto und knackigem Eisbergsalat

dazu knusprige Süsskartoffel-Chips

VEGAN CEVAPCICI IN PITA BREAD

quinoa-cevapcici with minted broccoli-pesto, iceberg lettuce and crispy sweet potato-chips

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 Saisongemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with roesti croquettes and colourful season vegetables

ALPSCHWEIN PULLED PORK BURGER

25.50

im Pitabrot serviert mit Zwiebeln und Spitzkabis mit Feigen und knackigem Eisbergsalat

dazu Pommes Frites

PULLED ALP PORK BURGER

in a Pita bread with onions and pointed cabbage with figes and crispy iceberg lettuce accompanied by French fries

Die Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch auch als Fitness-Variation.
Alle unsere Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

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

All our weight specification are gross weights.

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

Christian Leschhorn