

## SUPPEN / SOUPS

---

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

## VORSPEISEN / STARTERS

---

<b>SCHÜSSELSALAT</b>	
<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
<b>Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i></b>	
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
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b>	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>	
<b>NÜSSLISALAT MIT MUOTATHALER SPECK-HEU,</b>	15.00
Ei und Croutons an Frenchdressing	
<i>LAMB'S LETTUCE WITH GRATED BACON FROM MUOTATHAL,</i>	
<i>egg and croutons on French dressing</i>	
<b>RINDSTATAR</b>	22.50 / 32.50
mit Brioche Toast und Butter	
Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachten Sambal aus frischen Chilis	
<i>BEEF TATAR</i>	
<i>served with Brioche toast and butter</i>	
<i>Some like it hot. Ask for our homemade Sambal</i>	
<b>RINDSTATAR CAFE DE PARIS</b>	23.50 / 34.00
mit Cafe de Paris überbacken	
<i>BEEF TATAR CAFE DE PARIS</i>	
<i>gratinated with Café de Paris</i>	

Fischherkunft: Jakobsmuscheln – USA / Lachs – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM / Zander – CH  
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Kuhfleisch – CH / Charcuterie – CH

## VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

---

### INNERSCHWYZER KÄSERAVIOLI MIT RÖSTZWIEBELN

18.50 / 29.00

Nussbutter und gebratener Wirsing

*CHEESE RAVIOLI FROM THE CENTRAL SWITZERLAND WITH FRIED ONIONS  
nut butter and roasted Savoy cabbage*

### HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

18.50 / 29.00

und Rosenkohl an Rahmsauce mit Preiselbeeren

*HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH GOAT CREAM CHEESE  
and Brussels sprout on cream sauce with cranberries*

### RANDEN-FALAFEL AUF BABA GANOUSH

28.00

mit Kürbis-Spinat Gemüse, veganes Minze-Joghurt und hausgemachtes Pitabrot

*BEETROOT FALAFEL ON BABA GANOUSH  
with pumpkin spinach vegetable, vegan mint yogurt and homemade pita bread*

## 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*

### GEBRATENER LACHS AN SOJA-INGWER-SAUCE

37.00

serviert mit Blumenkohl-Püree und Broccoli - Lowcarb

*ROASTED SALMON IN SOY-GINGER-SAUCE  
served with cauliflower puree and broccoli – low carb*

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

23.50 / 34.00

mit Grissinikruste, Verjus und Trauben  
als Hauptgang serviert mit Reis

*ROASTED SCALLOPS  
with grissini crust, verjus and grapes  
as main course served with rice*

### ZANDER AUF RAHMSAUERKRAUT

41.00

mit Preiselbeeren und blauen Kartoffeln

*PIKEPERCH ON CREAM SAUERKRAUT  
with cranberries and blue potatoes*

### WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

95.00

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

dazu buntes Saisongemüse und Kräuter-Kartoffeln  
an Weissweinsauce

*SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 / preparation time: 30 minutes)  
served with colourful season vegetables and herb potatoes  
and white wine sauce*

Fischherkunft: Jakobsmuscheln – USA / Lachs – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM / Zander – CH  
Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Kuhfleisch – 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 Saisongemüse

*VEAL CORDON BLEU*

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

### GLASIERTES TOGGENBURGER RINDSFILET 46.00

in kräftigem Oliven-Jus

Pommes Frites und frischer Spinat

*GLACED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET*

*in delicate olive jus*

*French fries and fresh spinach*

140 g 46.00

180 g 52.00

250 g 69.00

### SWISS COW BURGER 27.50

im Schindellegi Sauerteig Urdinkelbun

serviert mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat und frischen Gurken

dazu Haussauce und Pommes Frites

*SWISS COW BURGER*

*in a leaven pure spelt bun served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers*

*accompanied by homemade sauce and French fries*

### KALBSFLANKSTEAK 38.00

mit Kürbiskernbutter

Schupfnudeln und Wintergemüse

*VEAL FLANK STEAK*

*with pumpkin butter*

*Schupfnudeln and winter vegetables*

180g 38.00

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

Fischherkunft: Jakobsmuscheln – USA / Lachs – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM / Zander – CH  
Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Kuhfleisch – CH / Charcuterie – CH