

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>	12.50
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
GRÜNER BLATTSALAT	10.50
Blattsalat-Variation mit Croutons und Kernen	
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf	
<i>GREEN LEAF SALAD</i>	
<i>with croutons and kernels</i>	
<i>dressing of your choice: Italian, French or Honey Mustard</i>	
NÜSSLISALAT MIT SPECK	15.00
Ei und Croutons an Frenchdressing	
<i>LAMB'S LETTUCE WITH BACON</i>	
<i>egg and croutons on French dressing</i>	
RINDSTATAR	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>	
RINDSTATAR CAFE DE PARIS	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 / Skrei – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM
 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 gebratenem 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 SKREI (Winterkabeljau)

36.00

serviert auf weissen Bohnen an Tomatensauce mit pikanter Chorizo und Pimientos de Padron - Lowcarb

*ROASTED SKREI
served with white beans on tomato sauce with spicy chorizo and padron peppers – 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*

OFFENE FISCHLASAGNE

34.00

mit Süss- und Salzwasserrfischen an Safran-Knoblauchsauce mit Blattspinat und Mönchsbart

*OPEN FISH LASAGNE
with fresh and salt water fishes on saffron garlic sauce with leaf spinach and erba stella*

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*

Fischerherkunft: Jakobsmuscheln – USA / Skrei – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM
Fleischerherkunft: 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 140 g 46.00

in kräftigem Oliven-Jus

Pommes Frites und frischer Spinat

180 g 52.00

250 g 69.00

GLACED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET

in delicate olive jus

French fries and fresh spinach

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

Pimp up:

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* 2.50

mit Alpkäse / *with mountain cheese* 2.50

mit Jersey Blue / *with jersey blue* 2.50

mit Spiegelei / *with fried egg* 2.50

GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI 42.00

an kräftigem Rotweinjus

Kartoffelstampf mit Feta und geschreddertem Rosenkohl

VEAL HEAD CHEEKS

with a powerful red wine jus

mashed potatoes with feta cheese and shredded Brussels sprout

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

Fischerherkunft: Jakobsmuscheln – USA / Skrei – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM

Fleischerherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Kuhfleisch – CH / Charcuterie – CH