

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>	
SPINATSALAT AN PECORINO DRESSING	12.50
und marinierten Kichererbsen	
<i>SPINACH SALAD ON PECORINO DRESSING</i>	
<i>with marinated chickpeas</i>	
Zusätzliche Beilage / <i>additional accompaniment</i>	
mit knusprigen Riesencrevetten / <i>with crispy king prawns</i>	9.50
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 / Lachs – SCO + NW
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Alpschwein – CH / Charcuterie – CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

BURRATA RAVIOLI 18.50 / 29.00

an Olio Nobile Olivenöl mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum garniert mit frischer Burrata

BURRATA RAVIOLI

on Olio Nobile olive oil with tomatoes, garlic and basil garnished with fresh burrata

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 18.50 / 29.00

und Erbsen in Zitronenrahmsauce

HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH GOAT'S CREAM CHEESE

and peas in lemon cream sauce

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

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

PULLED SALMON 26.00

auf Avocado im Sesamantel mit knackigem Blattsalat und Koriander Sauerrahm Dip

PULLED SALMON

on avocado coated in sesame with crunchy leaf salad and coriander sour cream dip

GRILLIERTE DORADENFILETS 35.50

dazu Taglierini aglio olio e peperoncino mit frischen Erbsli

GRILLED GILTHEAD FILLETS

with taglierini aglio olio and peperoncino with fresh peas

GANZE FORELLE AUS BELPER-QUELLE «GUIBERT» 36.50

in brauner Butter mit frischer Petersilie und Zitronenwürfel

auf gebratenen Zucchini-Stäbchen mit Kräuter-Frühlingskartoffeln

WHOLE TROUT FROM BELP – REGION BERN

in brown butter with fresh parsley and lemon cubes

on roasted courgettes sticks with herb new potatoes

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 95.00 FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

dazu buntes Saisongemüse und Kräuter-Frühkartoffeln

an Weissweinsauce

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

served with colourful season vegetable and herb new potatoes

and white wine sauce

Fischerherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM / Lachs – SCO + NW
Fleischerherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Alpschwein – 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

TOGGENBURGER RINDSFILET VOM GRILL 140 g 46.00

mit Jus von grünem Pfeffer 180 g 52.00

Pommes Frites und frischer Spinat 250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with gravy from green pepper

French fries and fresh spinach

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