

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>	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, 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>	
MEDITERRANER PULPOSALAT	19.50 / 25.50
lauwarm serviert, mit Kartoffeln, Oliven und roten Zwiebeln	
<i>MEDITERRANEAN PULPO SALAD</i>	
<i>lukewarm, with potatoes, olives and red onions</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 / Egli – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Pulpo – MA / Riesenkrevetten – VNM
 Fleischerherkunft: Kalb – CH / Maispoularde – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

RICOTTA-PARMESAN-RAVIOLI 18.50 / 29.00
 an Salbeibutter mit Spänen von der Belper-Knolle
RICOTTA PARMESAN RAVIOLI
on sage butter with shaved Belper-Knolle cheese

FRISCHE SPAGHETTINI MIT GRÜNEN BOHNEN UND ZITRONE 23.50 / 29.00
 mit Frühlingszwiebeln, Ziegenkäse und Datteltomaten
FRESH SPAGHETTINI WITH GREEN BEANS AND LEMON
with Spring onions, goat's cheese and plum tomatoes

KICHERERBSEN-QUINOASALAT 22.50/ 26.50
 mit Gurken, frischem Pfefferminz, Tomaten, Granatapfelkernen und karamellisierten Baumüssen
 vegan und glutenfrei
CHICKPEAS QUINOA SALAD
with cucumbers, fresh mint, tomatoes, pomegranate seeds and caramelized walnuts
vegan and gluten-free

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

GRILLIERTE DORADENFILETS 35.50
 auf Italienischem Röstgemüse mit Safran-Risotto
GRILLED GILTHEAD FILLETS
on Italian roasted vegetables with saffron risotto

IM BIERTEIG GEBACKENE ZÜRICHSEE EGLIFILETS 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-QUELLE «GUIBERT» 36.50
 in brauner Butter mit frischer Petersilie und Zitronenwürfeli
 auf grünen Bohnen mit knusprigen Bratkartoffeln
WHOLE TROUT FROM BELP – REGION BERN
in brown butter with fresh parsley and lemon cubes
on green beans with crispy roast potatoes

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten) 95.00
 dazu mediterrane Kartoffelpfanne mit Italienischem Röstgemüse
 an Weissweinsauce
SEA BASS BACKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes)
served with Mediterranean potatoes with Italian roasted vegetables and white wine sauce

Fischerherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Egli – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Pulpo – MA / Riesenkrevetten – VNM
 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 MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI 36.50

frische Taglierini und kurzgebratener Blumenkohl

MÖRSCHWILER CORN FEED CHICKEN BREAST WITH FRESH CHANRERELLES

fresh taglierini and short-fried cauliflower

TOGGENBURGER RINDSFILET VOM GRILL 140 g 46.00

mit Sauce Béarnaise und Chimichurri 180 g 52.00

dazu Pommes Frites und frischer Spinat 250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with sauce béarnaise and chimichurri

accompanied by French fries and fresh spinach

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: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Egli – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Pulpo – MA / Riesenkrevetten – VNM
Fleischherkunft: Kalb – CH / Maispoularde – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH