

## 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>KNACKIGER BABYLATTICH AN PECORINO DRESSING</b>	12.50
<i>BABY LATUCE ON PECORINO DRESSING</i>	
<b>Zusätzliche Beilage / <i>additional accompaniment</i></b>	
mit knusprigen Pouletsticks / <i>with crispy chicken sticks</i>	9.50
<b>RINDSTATAR</b>	22.50 / 32.50
mit Brioche Toast und Butter	
für die ganz Scharfen. 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>tatar gratinated with Café de Paris</i>	

Fischerherkunft: Dorade – IT/ GRC / Lachs – NO / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM / Lachs – SCO + NW  
 Fleischerherkunft: 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 gebratenem Broccoli an Zitronenrahmsauce  
*HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH GOAT CREAM CHEESE*  
*and fried broccoli in creamy lemon sauce*

**VEGANE CEVAPCICI IM PITA BROT** 24.50  
 Quinoa-Cevapcici mit Tomatensalsa knackigem Eisbergsalat dazu Linthmais Tortilla-Chips mit Guacamole  
*VEGAN CEVAPCICI IN PITA BREAD*  
*quinoa-cevapcici with tomatoe salad, iceberg lettuce and regional crispy corn 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*

**GEBRATENER LACHS AN SOJA-INGWER-SAUCE** 37.00  
 Serviert mit Blumenkohl-Püree und Broccoli - Lowcarb  
*GRILLED SALMON IN SOY-GINGER-SAUCE*  
*Served with cauliflower pure and broccoli – low carb*

**GRILLIERTE DORADENFILETS** 35.50  
 dazu Taglierini aglio olio e peperoncino mit Datteltomaten  
*GRILLED GILTHEAD FILLETS*  
*with taglierini aglio olio and peperoncino with plum tomatoes*

**WOLFSBARSCH MIT SALSА-VERDE** 37.00  
 Gebratene Kartoffeln, Blattspinat mit Pekannüsse und Rosinen  
*SEABASS WITH SALSА VERDE SAUCE*  
*Served with potatoes, fresh spinach with pecan nuts and raisins*

**WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)** 95.00  
 dazu buntes Saisongemüse und Kräuter-Frühhkartoffeln 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: Dorade – IT/ GRC / Lachs – NO / 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*

### GLASIERTES TOGGENBURGER RINDSFILET 46.00

in kräftigem Olivenjus 140 g

Pommes Frites und frischer Spinat 180 g

*GLACED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET* 250 g

*in gravy from olives*

*French fries and fresh spinach* 69.00

### ALPSCHWEIN PULLED PORK BURGER 25.50

im Pitabrot serviert mit roten Zwiebeln, Spitzkabis mit Feigen und knackigem Eisbergsalat  
dazu Pommes Frites

*PULLED ALP PORK BURGER*

*in a Pita bread with onions and cabbage with figs and 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