

SALATE

Gemischter Salat
mit gerösteten Kürbiskernen
10.50

Nüsslisalat mit Ei
und Croûtons
12.50

Wurst-Käse-Salat
einfach oder garniert
14.50 / 19.50

VORSPEISEN

Wildschwein-Ricotta-Ravioli
auf Rucola mit Parmesan, dazu braune Salbeibutter
18.50
als Hauptgang 30.50

Crevettencocktail mit Tomatenwürfeln, Avocado, Eisbergsalat
an Cocktailsauce
19.50

Thunfisch-Sashimi im knusprigen Pfeffermantel auf pikantem, thailändischem Spinatsalat,
serviert mit einem erfrischenden Wasabi-Glace
21.50
als Hauptgang 39.50

Classic

Beefsteak-Tatar
20.50
als Hauptgang 31.50

Beefsteak-Tatar
Café de Paris
Beefsteak-Tatar mit Sauce Café de Paris überbacken
22.50
als Hauptgang 34.50

Unsere Tatar servieren wir Ihnen mit Toast und Butter.
Nach Ihrer Wahl zubereitet: mild, pikant oder scharf gewürzt
Mit Cognac, Calvados oder Whisky (plus 3.50) mit kleiner Port. Pommes frites (plus 5.50).

SUPPEN

Fire and Ice“
Karotten-Kokosmilch-Suppe mit Chili, Ingwer
und Mango-Sorbet
13.50

FISCH

Gebratene Eglifilets an Champagner-Schnittlauch-Rahmsauce
mit Spinat, Cherrytomaten und Reis
39.50

VEGI

Mit getrocknete Tomaten und Ricotta gefüllte Ravioli
auf Rucola an Basilikum-Schaum mit Mozzarella und Balsamico-Perlen
28.50

KLASSIKER

Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes frites **oder** mit gemischtem Salat
23.50
klein 17.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
und Butterrösti
39.50
klein 30.50

Stroganoff
Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce
mit hausgemachten Quarkspätzli
40.50
klein 31.50

Wiener Schnitzel
mit Meerrettich-Preiselbeer-Schaum,
dazu Pommes frites **oder** gemischter Salat
38.50
klein 29.50

Cordon Bleu
mit Raclettekäse und Landrauchschinken
dazu Pommes frites **oder** gemischter Salat
Schwein: 30.50 / Kalb: 40.50

Saisonales Gemüse oder Blattspinat
7.50

Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter
und buntem Gemüse, dazu Pommes allumettes
50.50

AUS DEM FERNEN OSTEN

Thailändisches, rotes Poulet-Curry
mit Wok-Gemüse und Jasminreis
30.50
Auch als Vegi ohne Poulet erhältlich
23.50

DESSERTS

Pro Kugel hausgemachte Glace gemäss Empfehlung
4.50

Rahmzuschlag:
1.50

Feigen-Crème brûlée
mit Schokoladen-Baileys-Glace
13.50

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Glace
(Wartezeit ca. 20 Minuten)
13.50