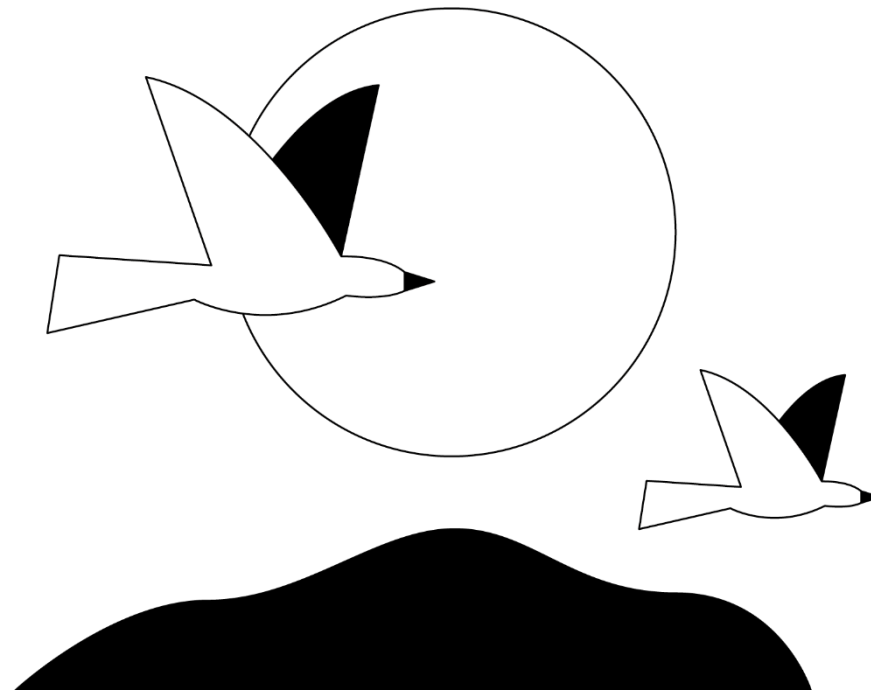




VORSPEISEN

 Gemischter Saisonsalat Kernenmix Croûtons <i>Mixed seasonal salad assorted seeds croûtons</i>	CHF 10.00
Bunter Blattsalat Kernenmix Croûtons <i>Mixed seasonal salad assorted seeds croûtons</i>	CHF 9.00
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF 9.00
Abgeflämmtter Ziegenkäse Wilder Broccoli vom Grill Baumnussdressing Kräuter <i>Flamed goat cheese wild broccoli walnut-dressing herbs</i>	CHF 19.00
Büffel-Bocconcini Bunte Cherrytomaten Feige Rote Zwiebeln Balsamico Olivenöl <i>Buffalo burrata colored cherry tomatoes cowardly red onion balsamic olive oil</i>	CHF 18.00
Rindstartar Kapern Rotweinzwiebeln Senfkaviar Pfefferbutter Toastbrot <i>Beef tartare Capers red wine onions mustard caviar pepper butter toast</i>	Vorspeise CHF 29.00 Hauptgang CH 38.00
Verfeinert mit Cognac <i>Refined with cognac</i>	CHF 4.50

SAISONALE - KARTE

VORSPEISEN

-  Gazpacho CHF 10.50
Gurken | Tomaten | Peperoni | Zwiebel | Weissbrotscheiben
Cucumbers | tomatoes | peppers | onions | slices of white bread

HAUPTGÄNGE

- Kalbsschnitzel nature vom Grill CHF 46.50
Zitronenbutter | Kartoffelsalat | Zucchini
Lemon butter | potato salad | zucchini

- Osso Buco CHF 36.50
Petersilie | Zitronenabrieb | Knoblauch | Schmorsauce | Weissweinsotto | Gemüse
Osso Buco | parsley | lemon zest | garlic | braised sauce | white wine sauce | vegetables

-  Tagliatelle "Sonnental" CHF 28.50
Getrocknete Tomaten | Spinat | Ricotta | Pinienkerne
Dried tomatoes | spinach | ricotta | pine nuts

-  Tomatenrisotto CHF 29.50
Basilikum | Zucchini | Erbsen | Parmesan | Butter | Kräuter
Basil | zucchini | peas | parmesan | butter | herbs

-  Bunter Salatteller CHF 24.50
Randen | Gurken | Cherrytomaten | Mais | Croûtons | Ei
Mixed salad | cucumbers | cherry tomatoes | corn | croutons | egg

- Mit Lammkoteletten *with lamb chops* CHF 39.50
Mit Black-Tiger Crevetten *with black tiger shrimps* CHF 34.50
Mit Kalbsschnitzel *with veal cutlet* CHF 40.50
Mit Schweineschnitzel *pork cutlet* CHF 32.50
Mit Egli Knusperli *with perch crispy* CHF 32.50

HAUPTGÄNGE

 Falafel Hummus Olivenöl roter Kabis Couscous-Salat Gurke Tomaten Koriander rote Zwiebeln Naturjoghurt <i>Falafel hummus -oil red cabbage couscous salad cucumber tomatoes coriander red onions natural yogurt</i>	CHF 29.50
 Veganer Kichererbsen-Gemüse Dal Jasminreis Naan-Brot Koriander Mango-Joghurtdip <i>Vegan chickpea vegetable curry jasmine rice naan bread coriander mango-yogurt-dip</i>	CHF 29.50
Salmfilet auf der Haut gebraten Eierschwämmli-Zitronenrisotto Safranschaum Kräuteröl Romanesco <i>Fjord salmon chanterelle lemon risotto safranfoam herbsoil Romanesco</i>	CHF 41.50
 Ziegenkäseravioli „Triangolos“ getrocknete Tomaten Oliven gebratene Eierschwämmli Butter bunte Cherrytomaten italienische Petersilie <i>Triangles ravioli filled with goat cheese dried tomatoes olives fried chanterelles butter colored cherry tomatoes italian parsley</i>	CHF 29.50
Rindshuft-Spiess „Diavolo“ Chili getrocknete Tomaten Knoblauch Oliven Italienische Petersilie Pommes Frites <i>Beef rump skewer chili dried tomatoes garlic olives italian parsley french fries</i>	CHF 44.00
Gegrillte Pouletbrust Schweizer Pouletbrust Schmorzwiebeln Rotweinjus hausgemachte Spätzli Romanesco <i>Swiss chicken breast braised onions red wine jus homemade spaetzli romanesco</i>	CHF 33.50
Schweinefiletmedaillons Calvados-Apfelsauce hausgemachte Spätzli knusprige Speckscheiben gebratener Apfel <i>Pork fillet medallions calvados apple sauce homemade spaetzli crunchy bacon fried apple</i>	CHF 39.50

UNSERE KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Klein CHF 34.00
Pilzrahmsauce | knusprige Butterrösti | Rübli Gross CHF 42.00
Sliced veal stew "Zurich style" | mushroom cream sauce | hash browns | carrots

Paniertes Schweineschnitzel CHF 35.00
Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl
Breaded escalope | seasonal vegetables | side dish of your choice

Eglifilet im Knuspermantel
Tartarsauce | Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl
Deep fried perch fillet in a crispy coating | tartar sauce | seasonal vegetables | side dish of your choice CHF 38.00

Caesarsalat CHF 21.00
Römersalat | Parmesan | Caesar-Dressing | Croûtons | Kirschtomaten | Ei
Caesar salad | parmesan sauce | bacon | croûtons | parmesan | egg

Mit Pouletbrust und Speck *Chicken breast and bacon*
mit Black-Tiger Crevetten *with black tiger shrimps* CHF 27.50
mit Rindshuftspiess *with beef rump skewer* CHF 31.00
CHF 31.50

Cordon bleu vom Schwein CHF 38.00
Schweizer Käse | Schweizer Bauernschinken | Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl
Cordon bleu | Swiss cheese | swiss country ham | seasonal vegetables | side dish of your choice

Beilagen | Side dishes

Pommes frites | Süsskartoffel-Pommes | Reis | Tagliatelle | Gemüse | Salat
French fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | vegetables | salad

BURGER

Beef Burger CHF 27.00

2 Rindfleischburger (160g) | Black Bun | Tomato | roter Kabissalat | Cocktailsauce | Pommes Frites

2 Beef burger | black bun | tomato | red cabbage salad | cocktailsauce | french fries

Beef Cheese Burger CHF 29.00

2 Rindfleischburger (160g) | Black Bun | Cheddarkäse | Tomato | roter Kabissalat | Cocktailsauce | Pommes Frites

2 Beef burger | black bun | cheddar cheese | tomato | red cabbage salad | cocktailsauce | french fries

Signature Burger CHF 34.00

3 Rindfleischburger (240g) | Brioche Bun | Cheddarkäse | Speck | Tomato | roter Kabissalat

Schmorzwiebeln | Barbequesauce | Beilage nach Wahl

*3 Beef burger | brioche bun | cheddar cheese | bacon | tomato | red cabbage salad | braised onions | barbequesauce
| side dish of your choice*

 Vegan Burger CHF 29.00

Vegipatty | Black Bun | Tomato | roter Kabissalat | Schmorzwiebeln | Barbequesauce | Beilage nach Wahl

Veggie patty | black bun | tomato | red cabbage salad | braised onions | barbeque sauce | side dish of your choice

Thunfisch Burger CHF 32.00

Thunfischburger | Black Bun | Tomato | Kabissalat | Wasabimayonnaise | Beilage nach Wahl

Beef burger | brioche bun | tomato | cabbage salad | wasabi mayonnaise | side dish of your choice

Beilagen | Side dishes

Pommes frites | Süsskartoffel-Pommes | Reis | Tagliatelle | Gemüse | Salat

French fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | vegetables | salad

DESSERTKARTE

Toblerone-Schokoladenmousse Mèringues Toblerone chocolate mousse strawberries meringues	CHF 15.00
Crème brûlée Pistazienglacè Crème brûlée pistachio ice cream blackcurrants	CHF 13.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen hausgemachtes Sauerrahmglacé Rahm Warm chocolate cake sour cream ice cream whippet cream	CHF 13.00
Colonel Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka Two scoops lemon sorbet with vodka	CHF 13.00
Red Fire Zwei Kugeln Himbeersorbet mit Prosecco Two scoops of raspberry sorbet with prosecco	CHF 13.00
Coupe Romanoff	Klein CHF 9.50 Gross CHF 14.50
Erdbeeren mit geschlagenem Rahm	Klein CHF 9.50 Gross CHF 12.50

HERKUNFTSDEKLARATION

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Rind:	Schweiz IP Suisse
Schwein:	Schweiz IP Suisse
Kalb:	Schweiz IP Suisse
Geflügel:	Schweiz Frankreich
Egli:	Deutschland
Felchen:	Schweiz
Wild:	Schweiz Europa
Kabeljau:	Island
Lamm:	Irland
Lachs:	Norwegen
Zander:	Dänemark
Crevetten:	Vietnam ASC

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.