

FALLS SIE IHR LIEBLINGSGERICHT VERMISSEN, SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN. GERNE ERFÜLLEN WIR IHRE WÜNSCHE, SOWEIT ES MÖGLICH IST.

SALATE | SALADS

Eisbergsalat mit gehacktem Ei Iceberg lettuce with chopped egg	12.80
Tomaten-Mozzarella mit Büffelmozzarella Tomato mozzarella with buffalo mozzarella	19.80
Tomaten-Mozzarella mit Büffelmozzarella	19.80
Rucolasalat mit Baumnüssen und gehobeltem Parmesan Arugula salad with walnuts and shaved Parmesan cheese	15.80
Büffelmozzarella Bocconcini mit Parmaschinken Buffalo mozzarella bocconcini with parma ham	VS 19.80
Salatteller mit knusprig panierten Pouletstreifen Salad plate wotj crispy breaded chicken strips	VS 24.80 HG 29.80

VORSPEISEN | STARTERS

Tagessuppe soup of the day	11.80
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch Homemade bread with tomatoes, basil & olive oil with garlic	13.80
Crevetten an hausgemachter Cocktailsauce mit Avocado Shrimps on homemade cocktail sauce with avocado	17.80
Burrata mit Räucherlachs auf Rucola mit Honig-Senf-Sauce Burrata with smoked salmon on arugula with honey-mustard sauce	25.80
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan Raw beef with arugula & parmesan	VS 24.80 HG 29.80
Rindstartar mit Zwiebeln und Kapern dazu Toast Beef tartar with onions & capers with toast	VS 25.80 HG 35.80
Lachstartar auf Avocado	VS 26.80

HANDGEMACHTE PASTA | HOME MADE PASTA

VEGETARISCHE GERICHTE

CANNELLONI 27.80

**Spinat-Ricotta-Füllung
an Tomatenrahmsauce und mit Käse überbacken**
with spinach & ricotta to tomato cream sauce, baked

Risotto mit Steinpilzen 29.80

Risotto with porcini mushrooms

RAVIOLI DELIZIA 29.80

mit Steinpilzen und Trüffel an Rahmsauce überbacken mit Parmesan
with porcini mushrooms, truffles, on cream sauce, baked

SPAGHETTI / STROZZAPRETTI (HOMEMADE)

Klassische Lasagne al Forno 28.80

Classic Lasagne al Forno

Safran-Risotto mit Südafrika Scampi 25.80

Saffron risotto with South African scampi

Pro Stück +15.00

Kalbfleisch Ravioli mit Butter und Salbei 34.80

Veal ravioli with butter and sage

Hausgemachte Spaghetti mit Rindsragout und Burrata 32.80

Homemade spaghetti pasta with beef ragout und burrata cheese

PADRONE 29.80

mit Kalbfleischstreifen und Peperoni an Tomatenrahmsauce

with veal & peppers on tomato cream sauce

SCOGLIO 34.80

mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten

with seafood and cherry tomatoes

SALMONE 29.80

mit Lachs und Dill an Rahmsauce

with salmon & dill on cream sauce

MADURAI 28.80

mit Pouletstreifen an Curryrahmsauce

with chicken strips on curry cream sauce

Hummer-Spaghetti mit Hummersauce 44.80

Lobster spaghetti pasta with lobster sauce

VOM KALB | VEAL (CH)

Kalbsschnitzel an Kräutersauce Veal schnitzel with herb sauce	46.80
Kalbsschnitzel Milanese in Ei und Parmesan gebraten Veal schnitzel Milanese, fried in egg and Parmesan cheese	47.80
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal in a creamy mushroom sauce with rice	46.80
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse Cordon Bleu veal stuffed with ham and cheese	45.80

VOM RIND | BEEF (CH)

Rindsfilet an Steinpilz-Rahmsauce Beef fillet with porcini mushroom cream sauce	59.80
Rindsfilet-Würfel, pikante Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Polenta Diced beef fillet in slightly spicy pepper and cognac sauce, with polenta	59.80
Rindsfilet-Medallions an Senf-Dijon-Sauce mit Tagliarini Beef fillet medallions in a mustard-Dijon sauce with tagliarini	58.80

VOM LAMM

Lammnierstück an Kräutersauce Lamb loin with herb sauce	49.80
Beef fillet with porcini mushroom cream sauce	

VOM POULET | CHICKEN (CH)

Pouletbrustfilet überbacken mit hausgem. Café de Paris Chicken breast fillet topped with homemade Cafe de Paris	33.80
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Chicken strips in a creamy mushroom sauce	35.80

**Eine Beilage pro Gericht ist inklusive. Jede weitere Beilage kostet 8.00.
Gemüse, Bratkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Reis, Teigwaren**
One side dish per meal is included. Each additional side dish costs 8.00
Vegetables, fried potatoes, French fries, risotto, rice, pasta

FISCH | FISH

Lachsfilet (NL) an Champagnersauce mit Kartoffelwürfel und Romanesco 46.80
Salmon fillet (NL) in champagne sauce with diced potatoes and romanesco

Wolfsbarsch (GR/PT) an Senfsauce m schwarzem Venere-Reis und Spinat 47.80
Sea bass (GR/PT) in mustard sauce with black Venere rice and spinach

Grillierte Riesencrevetten an pikanter Peperoncinisauce 46.80
Grilled king prawns in a spicy chili sauce with risotto oder pro Stück 8.50

SURF & TURF 65.80
Riesencrevetten und Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter (VN/CH)
Grilled king prawns and beef fillet with herb butter (VN/CH)

Eine Beilage pro Gericht ist inklusive. Jede weitere Beilage kostet 8.00.

Gemüse, Bratkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Reis, Teigwaren

One side dish per meal is included. Each additional side dish costs 8.00

Vegetables, fried potatoes, French fries, risotto, rice, pasta

Der Fisch kann mit hormonellen Leistungsförderern
oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer