

SALATE | SALADS

Eisbergsalat mit gehacktem Ei Iceberg lettuce with chopped egg	12.80
Rucolasalat mit Baumüssen 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 with 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 Salmon tartar on avocado	VS 26.80

HANDGEMACHTE PASTA | HOME MADE PASTA

VEGETARISCHE GERICHTE

CANNELLONI Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatenrahmsauce und mit Käse überbacken with spinach & ricotta to tomato cream sauce, baked	27.80
Risotto mit Steinpilzen Risotto with porcini mushrooms	29.80
RAVIOLI DELIZIA mit Steinpilzen und Trüffel an Rahmsauce überbacken mit Parmesan with porcini mushrooms, truffles, on cream sauce, baked	29.80
SPAGHETTI / STROZZAPRETTI (HOMEMADE)	
Klassische Lasagne al Forno Classic Lasagne al Forno	28.80
Safran-Risotto mit Südafrika Scampi Saffron risotto with South African scampi	25.80
	Pro Stück +15.00
Kalbfleisch Ravioli mit Butter und Salbei Veal ravioli with butter and sage	34.80
Hausgemachte Spaghetti mit Rindsragout und Burrata Homemade spaghetti pasta with beef ragout und burrata cheese	32.80
PADRONE mit Kalbsfleischstreifen und Peperoni an Tomatenrahmsauce with veal & peppers on tomato cream sauce	29.80
SCOGLIO mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten with seafood and cherry tomatoes	34.80
SALMONE mit Lachs und Dill an Rahmsauce with salmon & dill on cream sauce	29.80
MADURAI mit Pouletstreifen an Curryrahmsauce with chicken strips on curry cream sauce	28.80
Hummer-Spaghetti mit Hummersauce Lobster spaghetti pasta with lobster sauce	44.80

VOM KALB | VEAL (CH)

Kalbsschnitzel an Kräutersauce dazu Tagliatelle 46.80
Veal schnitzel with herb sauce and tagliatelle

Kalbsschnitzel Milanese in Ei und Parmesan gebraten mit Tomatenspaghetti 47.80
Veal Milanese schnitzel, fried in egg and Parmesan cheese, served with tomato spaghetti

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Reis 46.80
Zurich-style sliced veal in a creamy mushroom sauce with rice

Cordon Bleu vom Kalb dazu Pommes frites 45.80
Cordon Bleu veal stuffed with ham and cheese, served with French fries

VOM RIND | BEEF (CH)

Rindsfilet an Steinpilz-Rahmsauce dazu Risotto 200G 59.80
Beef fillet with porcini mushroom cream sauce and risotto

Rindsfilet-Würfel, pikante Pfeffer-Cognac-Sauce, Polenta 200G 59.80
Diced beef fillet in a slightly spicy pepper and cognac sauce, served with polenta

Rindsfilet-Medaillons an Senf-Dijon-Sauce mit Tagliarini 200G 58.80
Beef fillet medallions in a mustard-Dijon sauce with tagliarini

VOM LAMM

Lammierstück an Kräutersauce dazu Rosmarinkartoffeln 49.80
Lamb loin with herb sauce and rosemary potatoes

VOM POULET | CHICKEN (CH)

Pouletbrustfilet überb. mit hausgem. Café de Paris, dazu Kartoffeln 33.80
Chicken breast fillet topped on homemade Café de Paris sauce with potatoes

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Reis 35.80
Chicken strips in a creamy mushroom sauce with rice

Jede weitere Beilage kostet 8.00
One side dish additional costs 8.00

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 mit 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 dazu Risotto 46.80
oder pro Stück 8.50
Grilled king prawns in a spicy chili sauce with risotto

SURF & TURF

Riesencrevetten u. Rindsfilet v. Grill mit Kräuterbutter (VN/CH) dazu Pasta 65.80
Grilled king prawns and beef fillet with herb butter (VN/CH) served with pasta

**FALLS SIE EIN BESTIMMTES GERICHT VERMISSEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN,
WIR ERFÜLLEN IHRE WÜNSCHE, SOWEIT ES MÖGLICH IST.**

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