

SALATE

MARKTSALAT MIT GARNITUR

Blattsalate mit Mais, Tomate, Karottenstreifen, Sojasprossen, Gurken und Brotcroûtons

Vorspeise	11
Hauptgericht	17

ORIGINAL CAESAR SALAD

Knackiger Lattich Salat mit gehobeltem Parmesan, Kapernäpfel, Speckstreifen und Brotcroûtons

Vorspeise	15
Hauptgericht	21

SALADBOWL «CALIFORNIA»

21.5

Bunter Salat mit Ananas, Papaya, Orangenfilets, Minze, Hüttenkäse und Süß-Sauren Cashew Nüssen

TOMATEN-MOZZARELLA SALAT

19.5

Ramati-Tomaten mit Bio-Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

ZUSÄTZLICH ZU DEN SALATEN

Pouletbruststreifen	+8
Black Tiger Crevetten (3 Stk.)	+9.5
Egliknusperli (5 Stk.)	+ 9.5
Frühlingsrollen Gemüse (5 Stk.) mit Sweet Chili Sauce	+ 9.5
Gebackene Torpedo Shrimps (4 Stk.) mit Sweet Chili Sauce	+ 8.5
Hot Jalapenos mit Frischkäsefüllung (3 Stk.)	+8.5

DRESSING

Balsamico | French | Honig-Ingwer

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT MIT GRUYÈRE	11.5
FRISCHE TOMATENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM	10.5
RINDSBOULLION MIT FLÄDLI	8.5
THAILÄNDISCHE KOKOSNUSSSUPPE "TOM KHA GAI" mit Pouletbruststreifen, Champignon und Gemüse	13.5

VORSPEISEN

BEEFSTEAK TATAR <CLASSIC>

Rassig gewürztes Beefsteak Tatar klassisch zubereitet,
mild, medium oder scharf, mit Toast und Butter serviert

Vorspeise 70gr	22
Hauptgericht 140gr	29
Gratiniert mit hausgemachter Café de Paris	4

BUFFALO HOT CHICKEN WINGS

Knusprige gebackene Pouletflügeli mit Barbecue-Sauce
mit Salat und Pommes Frites

17
+10

CRISPY CHICKEN LIPS

Knusprig gebackene Poulet- Stücke in Comflakes Panade mit Louis Sauce
mit Salat und Pommes Frites

16
+10

BRUSCHETTA

mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 3 Stk. /4 Stk.
mit Champignons, Zwiebeln, Rucola und Knoblauch 3 Stk. /4 Stk

**12 /16
**13/17

** ab 18.00 Uhr

PASTA & VEGI

PENNE «TOSKANA»	22
Mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Peperoncini und Oliven verfeinert mit extra vergine Olivenöl	
PENNE «DORFBEIZ»	22
An pikanter Tomaten-Butter-Sauce und frischen Kräutern	
PENNE «ZÜRCHER»	22
An Champignonrahmsauce	
RÖSTI "SCHINZENHOF"	26
Mit Champignonrahmsauce und Gemüse	

ZUSÄTZLICH ZUR PASTA

Pouletbruststreifen	+ 8
Black Tiger Crevetten (3 Stk.)	+9.5

LIEBE GÄSTE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

KLASSIKER

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER-ART» mit frischen Champignons an sämiger Rahmsauce serviert mit Buttermösti	34 I 39
KALBSLEBERLI Kalbsleberstreifen mit Schmelzzwiebeln und Kalbs Jus serviert mit Buttermösti	39
POULETGESCHNETZELTES «ZÜRCHER-ART» mit frischen Champignons an sämiger Rahmsauce serviert mit Buttermösti und Gemüse	31
RINDSENTRECÔTE «BLACK ANGUS» CAFÉ DE PARIS mit Pommes Frites und Gemüse	44
RIESEN-BIERTREBER-EDELSCHWEIN-KOTELETT CAFÉ DE PARIS (300 GR)* Vom Grill mit Pommes Frites und Gemüse	39
HÖRNLI MIT GEHACKTEM VOM RIND mit würziger Rindfleischsauce, Apfelmus und Reibkäse	21 I 26
BRATWURST Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites	22
BIERTREBER-EDELSCHWEIN-BRATWURST* Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites	24
EGLI KNUSPERLI IM BIERTEIG serviert mit Salzkartoffeln und Tatarsauce	28 I 34
THUNASTEAK AN WASABI-SESAM-SOJADRESSING auf Wok-Gemüse mit Udon-Nudeln an unserer Haus-Wok-Sauce	39

* DIE ARTGERECHTE TIERHALTUNG LIEGT UNS BESONDERS AM HERZEN. DAS EDELSCHWEIN, EINE TRADITIONELLE SCHWEIZER RASSE, ERHÄLT EIN SPEZIELLES FUTTER, DAS ÜBERWIEGEND AUS BIERTREBER BESTEHT. DIE TIERE GENIESSEN GROSSZÜGIGEN FREILAUF UND WERDEN UNTER BESONDERS FAIREN BEDINGUNGEN GEHALTEN.

TIPP VOM CHEF: ALLE UNSERE GERICHTE MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE WERDEN WAHLWEISE AUCH MIT MEAUX-SENFSAUCE SERVIERT

CORDON BLEUS UND SCHNITZEL

mit Pommes Frites

SCHWEINS CORDON BLEU "CLASSIC" 33

Reichlich gefüllt mit Schinken und Gruyère Käse

SCHWEINS CORDON BLEU "CAPRESE" **39

Reichlich gefüllt mit Schinken, Bio-Mozzarella, getrockneten & frischen Tomaten und Basilikum

SCHWEINS CORDON BLEU "CAFE DE PARIS" **37

Reichlich gefüllt mit Schinken, Brie und Café de Paris

SCHWEINS CORDON BLEU "GORGONZOLA" **38

Reichlich gefüllt mit Schinken, Gorgonzola und Knoblauch

RIESEN WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN 29

Zartes, goldgelb gebratenes und paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites

SCHNITZEL VOM SCHWEIN 32

Schweins-Paillard vom Grill an Zwiebelsauce mit Gemüse und Kartoffel-Kroketten

*** ab 18.00 Uhr*

Unser Schweinefleisch stammt ausschliesslich von Biertrieber-Edelschweinen, die in fairer Tierhaltung in Benken aufgezogen werden.



BURGER

*Unsere Beef Burger sind aus reinem Schweizer Rindfleisch und mit unserer Louis Spezial Sauce.
Im Brioche-Bun. Dazu servieren wir Pommes Frites*

CLASSIC CHEESE BURGER	22
120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse, gebratenen Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomaten und Gewürzgurke dazu Cole Slaw	
VEGI BURGER	22
Paniert Gemüse Burger mit Käse, Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurke und gebratenen Zwiebeln dazu Cole Slaw	
CLASSIC CHEESE & BACON BURGER	24
120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse, Speck, gebratenen Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomaten und Gewürzgurke dazu Cole Slaw	
CAESAR BURGER	28
120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Parmesan überbacken, Knoblimayo, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Tomaten, kleiner Caesar Salat mit Speck	
ROBBIE NAISH BEEF BURGER	28
120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Eisbergsalat, Tomaten, Ananas, Speck, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Käse dazu Cole Slaw	
SURF & TURF BURGER	29
120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch und zwei Stück gegrillte Black Tiger Crevetten mit Tomaten, Eisbergsalat, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln und Käse, dazu Cole Slaw	
MANHATTAN BURGER (FÜR DEN GROSSEN HUNGER)	29
2 X 120 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Eisberg, Tomaten, Spiegelei, Speck Gewürzgurken, gebratenen Zwiebeln und Käse, dazu Cole Slaw	

PULLED MEAT BURGER

Unsere Beef Burger sind aus reinem Schweizer Rindfleisch und mit hausgemachter Smoky BBQ-Sauce
Im Brioche-Bun. Dazu servieren wir Pommes Frites

PULLED BEEF 28

180 Gramm saftiges Pulled Beef, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

PULLED PORK 26

180 Gramm saftiges Pulled Pork, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

PULLED CHICKEN 26

180 Gramm saftiges Pulled Chicken, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

Upgrade von Pommes Frites auf Süßkartoffel Frites, Rösti-Frites oder Kroketten 3.50

Süßkartoffel Frites 9.50

EXTRA Beef Patty 120g im Burger +7

EXTRA Käse +2

EXTRA Speck +2

EXTRA Spiegelei (Freiland) +2

EXTRA Cafe de Paris +4

EXTRA Röstzwiebeln +2

DEKLARATION FLEISCH

Poulet | DE | AR* | CH

Rind | Argentinien * -Rindfleisch | Burger Schweiz

Kalb | Schweiz / Schwein | Schweiz / Speck | Schweiz / Schinken | Schweiz

Crevetten | Vietnam

Egli | Estland

Thunfisch | West Pacific (FRO 71)

Rohschinken | Italien

* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

DEKLARATION BROT

Hausbrot | Schweiz / Burger-Bun | Schweiz / Toastbrot / EU

Butterbrezel | Schweiz / Croissant | EU / Paniermehl | Schweiz

Baguette | Schweiz / Croutons | EU

DESSERTS

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit weichem Kern und Vanilleglace	10.5
CHOCOLATE PIE Ofenfrisch lauwarm mit Vanilleglace und Rahm	11.5
APFELKUCHEN WIE BEI GROSSMUTTER mit Schlagrahm	8.5
TARTE TATIN karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleglace	13.5
ÖPFEL-CHÜECHLI (3 STÜCK) MIT VANILLEGLACE UND RAHM	12.5
WARME WAFFEL MIT VANILLEGLACE und Salted Caramel Sauce	12.5
CRÈME BRÛLÈE VON DER TONKABOHNE MIT KARAMELKRUNSTE	11.5
MOONSHINE COOKIE 20% VOL. mit Vanilleglace	9.5
MOONSHINE HARTE NUSS 25% VOL. Kernige Haselnuss mit feiner Karamellnote Likör und Walnuss Glace	9.5
GLACES Vanille Pistazie Schokolade Karamell Walnuss	KUGEL 4.5
SORBET Mango-Passionsfrucht Guave-Hibiskus	KUGEL 4.5
	SCHLAGRAHM + 1.7