

# 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

<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT MIT GRUYÈRE</b>	<b>11.5</b>
<b>FRISCHE TOMATENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM</b>	<b>10.5</b>
<b>RINDSBOULLION MIT FLÄDLI</b>	<b>8.5</b>
<b>THAILÄNDISCHE KOKOSNUSSUPPE "TOM KHA GAI"</b> mit Pouletbruststreifen, Champignon und Gemüse	<b>13.5</b>
<b>KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNEN UND RAHMHAUBE</b> verfeinert mit Curry, Ingwer und Kokosmilch	<b>11.5</b>

# VORSPEISEN

## **BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC»**

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

Vorspeise 70gr	<b>22</b>
Hauptgericht 140gr	<b>29</b>
<b>Gratiniert mit hausgemachter Café de Paris</b>	<b>4</b>

## **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 Cornflakes 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**

# KLASSIKER

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

\* 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-SENSSAUCE SERVIERT**

# CORDON BLEUS UND SCHNITZEL

*mit Pommes Frites*

<b>SCHWEINS CORDON BLEU "CLASSIC"</b> Reichlich gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse	<b>33</b>
<b>SCHWEINS CORDON BLEU "CAPRESE"</b> Reichlich gefüllt mit Schinken, Bio-Mozzarella, getrockneten & frischen Tomaten und Basilikum	<b>**39</b>
<b>SCHWEINS CORDON BLEU "CAFE DE PARIS"</b> Reichlich gefüllt mit Schinken, Brie und Café de Paris	<b>**37</b>
<b>SCHWEINS CORDON BLEU "GORGONZOLA"</b> Reichlich gefüllt mit Schinken, Gorgonzola und Knoblauch	<b>**38</b>
<b>RIESEN WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> Zartes, goldgelb gebratenes und paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites	<b>29</b>
<b>SCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> Schweins-Paillard vom Grill an Zwiebelsauce mit Gemüse und Kartoffel-Kroketten	<b>32</b>

**\*\* ab 18.00 Uhr**

**Unser Schweinefleisch stammt ausschliesslich von Biertreber-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*

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

<b>PULLED BEEF</b>	<b>28</b>
180 Gramm saftiges Pulled Beef, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw	
<b>PULLED PORK</b>	<b>26</b>
180 Gramm saftiges Pulled Pork, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw	
<b>PULLED CHICKEN</b>	<b>26</b>
180 Gramm saftiges Pulled Chicken, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw	
<b>Upgrade von Pommes Frites auf Süsskartoffel Frites, Rösti-Frites oder Kroketten</b>	<b>3.50</b>
<b>Süsskartoffel Frites</b>	<b>9.50</b>
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

# PASTA & VEGI

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

## ZUSÄTZLICH ZUR PASTA

Pouletbruststreifen	<b>+ 8</b>
Black Tiger Crevetten (3 Stk.)	<b>+9.5</b>

## LIEBE GÄSTE

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

## DEKLARATION FLEISCH

Pouletbruststreifen | Argentinien \*  
Poulet | Burger Schweiz  
Rind | Argentinien \*  
Rindfleisch | Burger Schweiz  
Kalb | Schweiz  
Schwein | Schweiz  
Crevetten | Vietnam  
Egli | Estland /Thunfisch  
Speck | Schweiz / Schinken | Schweiz  
Rohschinken | Italien

\* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

# DESSERTS

<b>LAUWARME SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> mit weichem Kern und Vanilleglace	9.5
<b>CHOCOLATE PIE</b> Ofenfrisch lauwarm mit Vanilleglace und Rahm	11.5
<b>APFELKUCHEN WIE BEI GROSSMUTTER</b> mit Schlagrahm	8.5
<b>TARTE TATIN</b> karamellierter Apfelkuchen mit Vanilleglace	11.5
<b>ÖPFEL-CHÜECHLI (3 STÜCK) MIT VANILLEGLACE UND RAHM</b>	11.5
<b>VANILLEGLACE MIT FLÜSSIGEM CARAMELKERN</b> In Schokoladen-Mandelsplitterhülle mit Schlagrahm	8.5
<b>GEBRANNTÉ CRÈME VON DER TONKABOHNÉ</b>	11.5
<b>MOONSHINE COOKIE 20% VOL.</b> mit Vanilleglace	9.5
<b>MOONSHINE HARTE NUSS 25% VOL.</b> mit Vanilleglace	9.5
<b>GLACES</b> Vanille   Pistazie   Erdbeere   Schokolade   Karamell	KUGEL 4
<b>SORBET</b> Zitrone   Mango-Passionsfrucht   Zwetschgen	KUGEL 4
	SCHLAGRAHM + 1.7
<b>FRAPPÉ NACH WAHL</b>	9