

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

21.5

Ramati-Tomaten mit Bio-Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

ZUSÄTZLICH ZU DEN SALATEN

Pouletbruststreifen	+ 7.5
Egliknusperli (4 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
Black Tiger Crevetten (3 Stk.)	+ 12

DRESSING

Balsamico | French | Honig-Ingwer

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GRATINIERT MIT GRUYÈRE	12.5
FRISCHE TOMATENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM	11.5
THAILÄNDISCHE KOKOSNUSSUPPE "TOM KHA GAI" mit Pouletbruststreifen, Champignon und Gemüse	14.5
RINDSBOULLION MIT FLÄDLI	8.5

VORSPEISEN

BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC»

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

Vorspeise 70gr	22
Hauptgericht 140gr	32
Gratiniert mit 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 Cornflakes Panade mit Louis Sauce mit Salat und Pommes Frites	16 +10
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

BRUSCHETTA

mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 3 Stk. /4 Stk.	**12 /16
mit Champignons, Zwiebeln, Rucola und Knoblauch 3 Stk. /4 Stk	**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" 28
Mit Champignonrahmsauce und Gemüse

ZUSÄTZLICH ZUR PASTA

Pouletbruststreifen + 8
Black Tiger Crevetten (3 Stk.) + 12

LIEBE GÄSTE

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

KLASSIKER

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER-ART» 35 | 41
mit frischen Champignons an sämiger Rahmsauce serviert mit Butterrösti

KALBSLEBERLI 39
Kalbsleberstreifen mit Schmelzzwiebeln und Kalbs Jus serviert mit Butterrösti

POULETGESCHNETZELTES «ZÜRCHER-ART» 35
mit frischen Champignons an sämiger Rahmsauce serviert mit Butterrösti und Gemüse

RINDSENTRECÔTE «BLACK ANGUS» CAFÉ DE PARIS 44
mit Pommes Frites und Gemüse

HÖRNLI MIT GEHACKTEM VOM RIND 22 | 27
mit würziger Rindfleischsauce, Apfelmus und Reibkäse

BRATWURST 23
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites

BIERTREBER-EDELSCHWEIN-BRATWURST* 25
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites

EGLI KNUSPERLI IM BIERTEIG 28 | 34
serviert mit Salzkartoffeln und Tatarsauce

THUNASTEAK AN WASABI-SESAM-SOJADRESSING 39
auf Wok-Gemüse mit Udon-Nudeln an unserer Haus-Wok-Sauce

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

CORDON BLEUS UND SCHNITZEL

mit Pommes Frites

SCHWEINS CORDON BLEU "CLASSIC" 35

Reichlich gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse

SCHWEINS CORDON BLEU "CAPRESE" **42

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

SCHWEINS CORDON BLEU "CAFE DE PARIS" **39

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

**** ab 18.00 Uhr**

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	23
140 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse, gebratenen Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomaten und Gewürzgurke dazu Cole Slaw	
VEGI BURGER	23
Panierter Gemüse Burger mit Käse, Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurke und gebratenen Zwiebeln dazu Cole Slaw	
CLASSIC CHEESE & BACON BURGER	25
140 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse, Speck, gebratenen Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomaten und Gewürzgurke dazu Cole Slaw	
CAESAR BURGER	28
140 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Parmesan überbacken, Knoblimayo, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Tomaten, kleiner Caesar Salat mit Speck	
ROBBIE NAISH BEEF BURGER	28
140 Gramm saftig gebratenes Rindfleisch mit Eisbergsalat, Tomaten, Ananas, Speck, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Käse dazu Cole Slaw	
SURF & TURF BURGER	31
140 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)	34
2 X 140 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
170 Gramm saftiges Pulled Beef, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

PULLED PORK 27
170 Gramm saftiges Pulled Pork, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

PULLED CHICKEN 27
170 Gramm saftiges Pulled Chicken, Röstzwiebeln, Smoky BBQ-Sauce,
Tomate, Eisbergsalat, Gewürzgurke und Käse, dazu Cole Slaw

Upgrade von Pommes Frites auf Süsskartoffel Frites oder Rösti-Frites 3.50

Süsskartoffel Frites 9.50

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 11.5
mit weichem Kern und Vanilleglace

CHOCOLATE PIE 11.5
Ofenfrisch lauwarm mit Vanilleglace und Rahm

APFELKUCHEN WIE BEI GROSSMUTTER 8.5
mit Schlagrahm

TARTE TATIN 13.5
karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleglace

ÖPFEL-CHÜECHLI (3 STÜCK) MIT VANILLEGLACE UND RAHM 12.5

WARME WAFFEL MIT VANILLEGLACE 12.5
und Salted Caramel Sauce

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE MIT KARAMELKRUSTE 12.5

MOONSHINE COOKIE 20% VOL. 9.5
mit Vanilleglace

MOONSHINE HARTE NUSS 25% VOL. 9.5
Kernige Haselnuss mit feiner Karamelnote Likör und Walnuss Glace

GLACES KUGEL 4.5
Vanille | Pistazie | Schokolade | Karamell | Walnuss

SORBET KUGEL 4.5
Mango-Passionsfrucht | Guave-Hibiskus

SCHLAGRAHM + 1.7