



## Aus dem Suppentopf

Soup

<b>Steinpilzcrèmesuppe</b> <i>Porcino cream</i>	14.00
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	12.00
<b>Tomatencrèmesuppe Balsamico-Pesto</b> Balsamico-Pesto <i>Tomato cream</i> <i>balsamic pesto</i>	12.00



## Vorspeisen

Starters

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Green lettuce salad</i>	12.00
<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	14.00
<b>Wintersalat</b> Grüner Salat, Bündner Rohschinken, Apfel, Käse, Nüsse <i>Winter salad with lettuce</i> <i>Bündner raw ham, apple, cheese, nuts</i>	22.00
<b>Rindstatar mit Cognac</b> Verfeinert mit Kapern, Toast, Butter <i>Beef tatar with cognac</i> <i>Capers, toast, butter</i>	27/35



## Salatvariationen

Compositions of salads

<b>Inseli Salatteller</b>	32.00
Zanderknusperli, Tartarsauce <i>Pikeperch "Knusperli", sauce tartar</i>	
<b>Fitness Salatteller</b>	29.00
Pouletstreifen, Himbeerdressing <i>Chicken strips, raspberry sauce</i>	
<b>Cowboy Salatteller</b>	36.00
Rindsfiletstreifen <i>Mixed salad, beef strips</i>	



## Die vegetarischen und veganen Varianten

Vegetarian dishes

<b>Spaghetti aglio e olio</b>	24.00
<b>Tortellini</b>	28.00
Trüffelöl, Käse <i>Vegetable tortellini, truffle oil, cheese</i>	
<b>Couscous mit Tomatensauce</b>	22.00
Gemüse <i>Couscous with tomato sauce and vegetables</i>	
<b>Linsen-Dal</b>	28.00
Gemüse, Basmatireis <i>Dal-lentils with vegetables and basmati rice</i>	



## Aus dem See in die Pfanne

### Fish dish

<b>Zanderfilet an Paprikasauce</b> Tagliatelle <i>Pikeperch fillet with peperoni sauce</i> Tagliatelle	39.50
<b>Wolfsbarschfilet in Backpapier</b> Country Cuts Steinpilze <i>Sea bass fillet baked in paper</i> Country cuts, porcinoes	42.00
<b>Zanderknusperli an Remouladensauce</b> Petersilienkartoffeln Spinat <i>Pikeperch crisps with tartar sauce</i> Parsley potatoes, spinach	32.00
<b>Duo von Eglifilet und Crevetten</b> Reis Cherrytomaten, Wurzelgemüse <i>Duo of perch fillet and shrimps</i> Rice <i>cherry tomatoes, root vegetables</i>	46.00

#### Fischdeklaration

Zander – Estland, Schweiz, Binnengewässer  
Europa  
Zanderknusperli – Deutschland, Nordatlantik,  
Ostsee, Asien, Europa  
Lachs – Aquakultur Norwegen, Island und Italien  
Wolfsbarsch – Aquakultur Griechenland  
Egli – Schweiz, Italien und Polen,  
Binnengewässer Europa  
Forelle – Aquakultur Schweiz und Italien  
Felchen – Finnland, Schweiz, Island  
Meeresfrüchte - Thailand & Vietnam



## Fleisch

Meat

<b>Rindsfilet</b>	56.00
Tagliatelle Chorizo, Wurzelgemüse, Tomatenragout <i>Beef fillet Tagliatelle Chorizo, root vegetables, tomato ragout</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"</b>	42.00
Rösti, Wurzelgemüse <i>Sliced veal "Zurich Tradition" Fried grated potatoes, root vegetables</i>	
<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ Kalb / Schwein</b>	46/34
Pommes Frites, Wurzelgemüse <i>Fried pork / veal escalope "Wiener Schnitzel" French fries, root vegetables</i>	
<b>Riz Casimir</b>	32.00
Poulet, Basmatireis, Früchte <i>"Riz Casimir" chicken fillet, Basmati rice, fruit</i>	
<b>Chateaubriand (für 2 Personen)</b>	Pro Person
Rotweinjus oder Béarnaise Sauce	62.00
Country Cuts, Wurzelgemüse, Waldpilze <i>Chateaubriand (for 2 persons) <u>pre-order</u> Red wine jus or bearnaise sauce Country Cuts, root vegetables, mushroom ragout</i>	

### Fleischdeklaration

Kalbfleisch: Schweiz und Deutschland  
Rindfleisch: Schweiz, Uruguay, Paraguay und Argentinien  
Schweinefleisch: Schweiz, Ungarn  
Pouletfleisch: Schweiz, Ungarn und Slowenien  
Trockenfleisch: Schweiz



## Der süsse Abschluss

### Desserts

<b>Apfelküchlein</b> mit Früchten und Zimtzucker <i>Apple pie</i> <i>with fruits and cinnamon sugar</i>	12.00
<b>Tagesdessert</b> <i>Dessert of the day</i>	12.00
<b>Caramelköpfl</b> Rahm und Früchte <i>Caramel pudding</i> <i>Whipped cream and fruits</i>	9.00

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER  
GLACÉKARTE UND UNSEREM  
KUCHEN - & TORTENANGEBOT.

Please ask for our ice cream menu  
or our range of cakes.