

## Suppen

Consume Suppe mit Einlage	7.50
Kürbissuppe mit Curry	7.50
Safran Chili-Suppe	8.50

## Salat

Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	7.50
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	12.50
Caesar Salat	19.50

Dressing nach Wahl  
French Dressing,  
Italian Dressing,  
Hausdressing

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b>	9.50
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	
<b>Vanille Spaghetti</b>	12.50
<b>Gamberetti diavolo (scharf)</b>	18.50
<b>Antipasta Plaza</b>	23.50
Bauerntrockenfleisch Negroni Salami Appenzeller Pantli Artischocken Tomaten getrocknet Käse	
<b>Roastbeefsteller mit Tartarsauce</b>	21.50

## Fleisch

Rindfilet auf heissem Stein	200g <b>42.50</b>	300g <b>49.50</b>	400g <b>58.50</b>
Pferdefilet auf heissem Stein	200g <b>38.50</b>	300g <b>44.50</b>	400g <b>52.50</b>
Rindentrecote auf heissem Stein	200g <b>36.50</b>	300g <b>42.50</b>	400g <b>49.50</b>
Kalbskotelett mit gebratenen Steinpilzen und Rosmarin			350g <b>45.50</b>
Lammrack mit Pfefferminz-Zitronensauce			250g <b>29.50</b>
Schweinssteak gefüllt mit Gemüse und Steinpilzen serviert mit Morchelrahmsauce			<b>32.50</b>
Ribeye-Steak mit Pfefferkruste, serviert mit Pfeffersauce			<b>34.50</b>
Kalbs-Spareribs Plaza mit hauseigener BBQ-Sauce			<b>29.50</b>
Plaza-Jumbo-Burger Rindfleisch 200g			<b>21.50</b>
Pouletbrust vom Grill			<b>21.50</b>

## Fisch

Lachsfilet vom Grill	<b>22.50</b>
Forellenfilet mit Spinat-Pfefferminzsauce	<b>24.50</b>
Riesencrevetten vom Grill	<b>32.50</b>

### Beilage

Saison Gemüse  
 Reis  
 Risotto Safran  
 Teigwaren  
 Folienkartoffeln mit Sauerrahm-Dip

### Saucen

Kräuterbutter  
 Pfeffersauce  
 Rahmsauce

## Desserts

Panna Cotta mit Beerensauce	13.50
Hausgemachtes Schokomousse	13.50
Torten nach Saison Mit Rahm	9.50

## Teigwaren/Pasta

<b>Spaghetti Plaza</b>	<b>21.50</b>
Vanille-Sauce Erbsen Poulet	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>21.50</b>
Speck Eigelb Rahmsauce	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	<b>19.50</b>
Knoblauch Olivenöl Peperoncini	
<b>Spaghetti Padrone</b>	<b>25.50</b>
Kalbsfleisch Champignon Knoblauch Zwiebeln Rahm	
<b>Spaghetti con Pollo</b>	<b>21.50</b>
Geschnetzeltes Poulet Peperoni Tomaten Rahmsauce	
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b>	<b>19.50</b>
Tomatensauce Peperoncini Knoblauch	
<b>Spaghetti Gorgonzola</b>	<b>21.50</b>
Gorgonzola Rahmsauce	
Alles auch mit Penne erhältlich	

## Risotto

<b>Risotto Padrone</b>	<b>25.50</b>
Kalbsfleisch Zwiebel Champignons	
<b>Risotto Funghi</b>	<b>23.50</b>
Steinpilz Rahmsauce	
<b>Tomaten-Risotto Frutti di Mare</b>	<b>24.50</b>
Meeresfrüchte	

## Deklaration

### Fleisch:

Wir beziehen unsere Lebensmittel von einem vertrauten Lieferanten, für welchen Qualität im Vordergrund steht. Somit können wir die Lebensmittel mit bestem Gewissen für Sie zubereiten.

Rind:	Schweiz, USA*, Argentinien und Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz, Australien* und Neuseeland
Poulet:	Schweiz
Fische:	MSC zertifizierte und aus Zucht

\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Einige Speisen enthalten Allergene; bitte wenden Sie sich bei Fragen an uns.

## Spezialkarte

Cordon Bleu Klassisch 43.50  
mit Beinschinken und Gruyèrekäse  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Appenzeller Cordon Bleu 45.50  
mit Mostbröckli und Appenzeller Käse  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Tessiner Cordon Bleu 45.50  
mit Rohschinken und Gorgonzola  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Wienerschnitzel (Kalb) 32.50  
serviert mit Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 33.50  
serviert mit Hausgemachten Rösti

Kalbsleber „Hotel Plaza“ mit Kräuter und Zwiebeln 24.50  
serviert mit Hausgemachten Rösti

## Wähen

Apfelwähe mit Rahm 9.50

Zwetschgenwähe mit Rahm 9.50