

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.



### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Rösti</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
 Gemischter Salat	CHF	16.00
 Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Rösti</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru		CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF	8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet		CHF	5.00
mit Rahm		CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru		CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF	8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet		CHF	5.00
mit Rahm		CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
 Gemischter Salat	CHF	16.00
 Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
✓ Gemischter Salat	CHF	16.00
✓ Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Für den Anfang

Gebeizter Alpenzander <i>mit eingelegten Radieschen und Vichyssoise</i>	CHF	32.00
Adora-Tomate <i>mit Gazpacho-Sud und Burrata-Mousse</i>	CHF	29.00
Brunnenkresse-Suppe <i>mit Mandeln, grünem Apfel und Belper Knolle</i>	CHF	21.00
 Gemischter Salat	CHF	16.00
 Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	14.00

### Für den kleinen Hunger

Geräucherter schottischer Lachs <i>serviert mit Toast und Butter</i>	100g	CHF	42.00
	60g	CHF	32.00
Rindstatar <i>serviert mit Toast und Butter</i>	140g	CHF	42.00
	80g	CHF	34.00
Frisches Sandwich nach Ihrer Wahl <i>Gekochter Schinken, Bündnerfleisch, Salami (IT), Lachs, Rohschinken oder Käse</i>		CHF	12.00

### Schweizerhof Klassiker

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit saisonalem Gemüse und Züri-Fries</i>	CHF	49.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb <i>mit hausgemachter Butter Röstli</i>	CHF	49.00
Club Sandwich mit Züri-Fries <i>mit Schweizer Pouletbrust, Ei und Speck</i>	CHF	41.00
Schweizerhof Burger mit Züri-Fries <i>Rindshamburger im Brioche-Bun mit geräuchertem Mozzarella, BBQ Sauce und Speck</i>	CHF	39.00
Caesar Salat <i>mit Speckscheiben und Schweizer Pouletstreifen</i>	CHF	39.00

### Fleisch

Coq au Vin vom Alpstein-Poulet <i>mit geschmorten Karotten und Pommes Dauphine</i>	CHF	54.00
---	-----	-------

### Fisch

Saiblingsfilet sous-vide aus Bremgarten <i>auf Beluga-Linsen, an Senf-Beurre-blanc und grünem Spargel</i>	CHF	52.00
--	-----	-------

### Vegetarisch

✓ Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikum, Burrata und Balsamico</i>	CHF	38.00
--	-----	-------

### Vegan

✓ Vegane Curry-Karotten-Ravioli <i>mit Kräuterseitlingen</i>	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Mousse au Chocolat Grand Cru	CHF	14.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	Glas	CHF 8.00
Kugel Rahmglace oder Sorbet	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	1.50

Gäste mit Allergien können das Servicepersonal gerne nach den Zutaten fragen.  
Sofern nicht anders deklariert, sind alle unsere Eier, Brot, Fleisch und Fleischprodukte sowie Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.