

SUPPEN UND VORSPEISEN

Wildkräutercremesuppe mit Rauchlachsstreifen <i>Wild herb cream soup with strips of smoked salmon</i>	16.00
Rindsconsommé Royal mit Wurzelgemüse und Eierstich <i>Beef consommé Royal with root vegetables</i>	18.00
Klassischer Salatteller an Kräutervinaigrette mit Randen, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais Kabis und Croûtons <i>Classic salad plate with herbal vinaigrette served with beetroot, carrots cucumber, tomato, cabbage, sweet corn and croûtons</i>	16.50
Caesarsalad an Caesardressing Speck, Ei, Parmesan und Brotchip <i>Caesar salad on caesar dressing with bacon, egg, parmesan and bread chip</i>	16.50
Geflämmter Ziegenkäse an jungem Spinatsalat und Cherrytomatenkonfit <i>Flambéed goat cheese on young spinach salad and cherry tomato confit</i>	21.00
Rauchlachstatar mit Zitronen-Crème fraîche und Forellenkaviar <i>Smoked salmon tartare with lemon crème fraîche and trout caviar</i>	28.00
Rindstatar mit geriebenem Eigelb <i>Beef tartare with grated egg yolk</i>	VS 32.00 / HG 42.00 starter / main course

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

**Zürcher Geschnuzzeltes vom Kalbsfilet
mit goldgelber Rösti
(auf Wunsch mit Kalbsnieren)** 58.00
*Sliced veal "Zurich style" with golden "Rösti"
(on request with veal kidneys)*

**Schweizer Kalbssteak mit Trüffel-Jus
glasiertem Frühlingsgemüse und Tagliatelle** 58.00
*Swiss veal steak with truffle jus
and glazed spring vegetables with tagliatelle*

**Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept
mit Marktgemüse und Pommes Frites** 64.00
*Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe
with market vegetables and French fries*

**Rosa gebratene Entenbrust
auf karamellisiertem Rhabarber und hausgemachten Gnocchi** 49.00
*Pink-roasted duck breast
served on caramelized rhubarb and homemade gnocchi*

**Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten
mit goldgelber Rösti** 48.00
*Calf's liver with shallots and sage sautéed in butter
served with golden "Rösti"*

**Niedergegarter Lammrücken mit Bärlauch-Hollandaise
auf gebratenem grünem Spargel
und Pommes Duchesses** 58.00
*Gently cooked rack of lamb with wild garlic hollandaise
sautéed green asparagus and Pommes Duchesses*



F ISCH

Im ganzen gegrillte Dorade 48.00
mit Kräuter-Ratatouille und Pommes de terre
Whole grilled sea bream
served with herb ratatouille and salt potatoes

Gebratenes Zanderfilet 44.00
mit mariniertem Spinatsalat und Thymiankartoffeln
Pan-fried pikeperch fillet
served with marinated spinach salad and thyme potatoes

V EGAN UND V EGETARISCH

Blumenkohl-Tätschli 42.00
auf pikantem Süsskartoffelpüree und glasierten Kefen
Cauliflower patties
served on savory sweet potato purée and glazed snow peas

Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel 42.00
Truffle tortelloni with fresh truffle

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier 16.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit salzigem Karamel Glace 16.00
Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream

Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Beeren 11.50
Homemade caramel pudding with fresh berries

Affogato al caffè 10.00

Coupe Colonel (mit Prosecco oder Vodka) 15.00

Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, salziges Karamel 5.00
Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel Pro Kugel
each scoop

Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango 5.00
Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango Pro Kugel
each scoop

S üsswein

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland ½ dl 9.00

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an
unsere Mitarbeitenden.*

For informations about allergens, please ask our employees.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT.