

SUPPEN UND VORSPEISEN

Wildkräutercremesuppe mit Rauchlachsstreifen <i>Wild herb cream soup with strips of smoked salmon</i>	17.00
Klare Tomatenconsommé mit Basilikum-Poulet-Nocken <i>Clear tomato consommé with basil chicken dumplings</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
Burrata mit Olivenöl und Basilikum auf Cherrytomatenkonfit und Rucola <i>Burrata with olive oil and basil on cherry tomato confit and rocket salad</i>	24.00
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 <i>starter / main course</i>

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

**Zürcher Geschnetzelttes 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 Sommergemüse und Tagliatelle** 58.00
*Swiss veal steak with truffle jus
and glazed summer 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*

**Gegrillte Maispouardenbrust
auf geröstetem Blumenkohlpuree, Cipolotti und Zitrus-Velouté** 49.00
*Grilled corn fed chicken breast
served on roasted cauliflower purée, spring onions and citrus velouté*

**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"*

Kalbs-Cordon Bleu Röllchen 58.00
**gefüllt mit Bündnerfleisch und Greyerzer
auf Krautsalat mit Cranberries und Zitronengel**
*Veal cordon bleu rolls stuffed with "Bündnerfleisch" and Gruyère
served on coleslaw with cranberries and lemon gel*



F ISCH

Gebratenes Wolfsbarsch Filet 48.00
auf Speck-Schmorgurken und Pfälzer Karottenpüree
Pan-fried sea bass fillet served on a bed of bacon braised cucumbers and carrot purée

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

Lauwarmer Couscous Salat 39.00
mit gegrillter Wassermelone und Erdbeer-Pfeffersüppchen
Lukewarm couscous salad with grilled watermelon and strawberry-pepper soup

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

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier 16.00

Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Baumnüsse
dazu Salzkaramel und Vanilleglace 16.00

*Homemade chocolate brownie with walnuts
salted caramel and vanilla 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 Pro Kugel 5.00
Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel each scoop

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