

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahmhaube <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and cream</i>	16.00
Hummerbisque mit Einlage und Cognac <i>Lobster bisque with garnish and cognac</i>	22.00
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 croutons</i>	16.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Frenchdressing <i>Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons, and French dressing</i>	16.00
Gebratene Entenleber mit Apfel-Chutney und Brioche <i>Roasted duck liver with apple chutney and brioche</i>	28.00
Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei <i>Beef tartar with quail egg</i>	VS 32.00 / HG 42.00 <i>starter / main course</i>

ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzelttes vom Kalbsfilet mit goldgelber Rösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren) <i>Sliced veal "Zurich style" with golden "Rösti" (on request with veal kidneys)</i>	58.00
Schweizer Kalbssteak mit Morchelsauce Rüebli und frischen Tagliatelle <i>Swiss veal steak with morel sauce carrots and fresh tagliatelle</i>	58.00
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Marktgemüse und Pommes Frites <i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with market vegetables and French fries</i>	62.00
Gebratene Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer Marktgemüse und hausgemachten Spätzli <i>Roasted beef fillet cubes on cognac cream sauce with green pepper market vegetables and homemade spaetzli</i>	49.00
Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit goldgelber Rösti <i>Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter served with golden "Rösti"</i>	48.00
Lammrücken-Medaillon mit Kräutern Sous-Vide gegart serviert mit Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln <i>Sous vide cooked saddle of lamb medaillon with herbs served with leaf spinach and rosemary potatoes</i>	51.00

F ISCH

**Gebratene Eglifilets an Mandelbutter
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat** 48.00
*Fried perch fillets in almond butter
with parsley potatoes and leaf spinach*

**Gebratenes Lachsfilet
auf Weissweinrisotto und Tomatenmarmelade** 48.00
Roasted salmon fillet on white wine risotto and tomato jam

V EGAN UND V EGETARISCH

**Veganes Zürcher Geschnetzeltes
serviert mit goldgelber Rösti** 42.00
*Vegan ragout "Zurich style"
served with golden "Rösti"*

Steinpilzravioli mit Parmesanspäne auf Lauchbeet 32.00
Porcini mushroom ravioli with parmesan shavings on a bed of leeks

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier		15.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit salzigem Karamel Glacé <i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream</i>		16.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Apple fritter with vanilla sauce</i>		16.00
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster <i>Kaiserschmarrn with homemade plum roaster</i>		16.00
Affogato al caffè		10.00
Coupe Colonel (mit Prosecco oder Vodka)		15.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca, salziges Karamel <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocha, salted caramel</i>	Pro Kugel each scoop	5.00
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	Pro Kugel each scoop	5.00

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.