

zum einstieg

rössli salat - vegi 14.5

Eichblattsalat mit grünem Apfel & Baumnüssen
oak leaf salad with green apple & walnuts



laitue - vegi 16.5

Baby-Lattich mit Vinaigrette, Parmesan & Cashew Crunch
baby lettuce, vinaigrette with parmesan & cashew crunch

tartar - vegi 18.5

Avocado Tartar auf «Kräuter-Erde» mit halbgetrockneten Tomaten
avocado tartar on "herb soil" with semi dried tomatoes

carpaccio 22.5

vom Rind mit Chimichurri & Parmesan
cold roastbeef of entrecôte with tartar sauce espuma



crevettes 24.5 38.5

mit Knoblauch, Peperoncini & Olivenöl
spicy prawns with garlic, chilli & olive oil

pasta

ravioli - vegi 22.5 32.5

mit Zitronen-Ricotta- & Pistazien Füllung mit Paresan Espuma
with lemon ricotta & pistachio filling with sauce vierge

risotto - vegi 28.5

mit grünem Spargel, Parmesan-Chip und Kräuteröl
with green asparagus, parmesan chip & herb oil

g'hackets & hörnli 29.5

gehacktes Rindfleisch & Teigwaren mit Apfelmus
minced beef & pasta with apple sauce

Bitte beachten:

bei Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden
Hauptgang, wird ein «Couvert» von CHF 6.0 verrechnet

zum hauptgang

aubergine - vegi 34.5

panierte Aubergine mit Romescosauce, Beilage nach Wunsch
breaded egg plant with romesco sauce, side dish of your choice

poisson 42.5

gebratener Maischolle auf Fenchel & Spinat, Sauce Vierge & Petersilienkartoffeln
fried may-plaice on fennel-spinach, sauce vierge & parsly potatoes

züri geschnetzeltes 52.5

vom Kalbsfilet mit Champignons, Rösti
veal filet, with mushrooms and roesti



stroganoff 47.5

gebratene Rinderfiletstücke mit Essiggurken, Peperoni & Thymianrahm, serviert mit Spätzli
seared beef cubes with pickles, bell pepper & thyme cream, served with spaetzle



foie de veau 38.5

in Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln & Jus, dazu Rösti
veal liver, seared in butter with herbs, onions & jus, roesti

zusätzliche beilagen 7.5

Pommes Frites
Spätzli
Rösti
Petersilienkartoffeln
Tagesgemüse



Hauspezialität / signature dish

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Gerne versuchen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen servieren.

zum ausklängen lassen

sorbet 13.5

Tagessorbet
sherbet of the day

eiskaffee 13.5

crémiger Eiskaffee mit Kirsch & Schlagrahm
smooth iced-coffee with kirsch & whipped-cream



mousse au chocolat 13.5

Chef Hamdi's Schoggimousse
chef hamdi's chocolate mousse

affogato 9.5

Vanilleeis mit Espresso von «Café Noir»
vanilla ice cream with espresso from "Café Noir"

tartelette 13.5

Erdbeer-Törtchen mit Vanillecrème
strawberry tartlets with vanilla cream



pain perdu 13.5

armer Ritter, Fotzelschnitte... oder einfach Brot-Pudding mit Vanilleeis
bread-pudding with vanilla ice-cream

warum auch nicht?

portwein 7cl 18.0

Taylor's Porto Tawny 20 years

récolte d'or sauternes 2022 10cl 16.0

Semillon, Sauvignon blanc

êra moscato passito 25cl 33.0

Moscato

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt