



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF

Rindstartar | Baguette | Butter

Auf Wunsch | Cognac | Whisky | Calvados | Pommes Frites

26/38

+5

MELONEN-CARPACCIO

Feta | schwarzen Oliven | Basilikum | Zitronenöl

15

ROASTBEEF AN TONNATO-SAUCE

Rosagebratenes Roastbeef mit einer klassischen Thunfisch-Sauce
Zwiebeln | Kapern.

26/ 38

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

GOLDAPFEL-TOMATEN «BURRATA»

Olivenöl | Balsamico

21

SUPPEN

GAZPACHO «ANDALUZ»

Kalte, rohe Gemüsesuppe
Croûtons | Olivenöl

13

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteig-Haube überbacken

14

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS «CAFÉ DE PARIS »

Burgunder Schnecken im Töpfli

6 Stück

12 Stück

17

32

MARKKNOCHEN

Fleur de Sel | Kräuter | Salat bouquet

19



HAUPTGANG FISCH

KNUSPERLI VOM SCHWEIZER FELCHEN

Remouladensauce | Salzkartoffeln | Blattspinat

41

GANZE NORDATLANTIK-SEEZUNGE

Zitronen | Salzkartoffeln | Blattspinat

Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400/450 Gramm pro 100 Gramm 19.80

« MOULES ET FRITES »

Pommes frites

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

Vorspeise 250g

750g

24

38

VEGETARISCH

BUTTERRÖSTI

Räucherlachs | Sauercreme

34

TAGLIATELLE MIT FRISCHEN MISCHPILZEN»

Rahm | frischen Kräutern

36

Beilagen: Teigwaren | Pommes frites | Salzkartoffeln | Buttersud

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

Jeden Dienstagabend Spareribs à discrétion

Erleben Sie zarte Schweinsrippen mit hausgemachter BBQ-Sauce

begleitet von Pommes frites

nur auf Vorbestellung – ab 2 Personen | Preis: CHF 46.– pro Person.



HAUPTGANG FLEISCH

SCHWEINS-SPARERIBS BBQ-SAUCE POMMES ODER SALAT	36
RINDSFILET «STROGANOFF» Linguine Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	48
RINDSFILET «BERNAISE» Pommes frites Ofengemüse	57
KALBS PAILLARD Butternudeln Zitrone-Sauce Gemüse	46
KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» Weissweinsauce Champignons Butterrösti	47
KALBSLEBER «VENEZIANA» Salbeibutter Zwiebeln Butterrösti	45
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ» Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites	41

WOK SPECIAL

36

Asiatische Nudelpfanne

Curry | Sojasauce | Chili | Gemüse | Pilze | Räuchertofu

mit Riesen Crevetten

45

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien

Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH

Lamm: Neuseeland | Australien

Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark

Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland

Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam

Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark

Wild: Österreich | Ungarn | EU



DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE	22
Im Winter am Tisch flambiert – im Sommer macht das Feuer Pause	
TOGGENBURGER SCHLORZIFLADEN	15
Garniert mit Beeren	
TOBLERONE MOUSSE	16
Blaubeerenkompott Doppelrahm	
SCHWANEN – CHEESECAKE	16
Blaubeerenkompott	

Süsse Erfrischung im Kleinen:

BAILES	16
Vanille Glace Mocca Bailes Rahm	
HOT BERRY	13
Vanille Glace heisse Beeren Rahm	
DANEMARK	12
Vanille Glace Schoggi Sauce Rahm	

EISCAFÉ NACH «WIENER ART»

14

GLACE :

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggi Sauce + 2.50

SORBET GLACE

Orangensorbet
Apfel
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 5.00