



## Vorspeisen / starters

**Tagessuppe** / soup of the day 8.50

**Tomatencremesuppe** / Cream of tomato soup 9.50

**Grüner Blattsalat** mit Kernenmix und Dressing nach Wahl 8.50  
Green leaf salad with seed mix and dressing of your choice

**Gemischter Salat** mit Kernenmix und Dressing nach Wahl 11.50  
Mixed salad with seed mix and dressing of your choice

**Caesar Salad** 21.50

Lattich, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing  
Lettuce, bacon, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing

zusätzlich mit Pouletstreifen + 8.00  
with chicken strips

**Nüsslisalat** mit gebratenem Speck, Ei und Dressing nach Wahl 16.50  
Lamb's lettuce with bacon, egg and dressing of your choice

**Zweierlei Bruschetta** mit Tomaten und Avocado 16.50  
Two types of bruschetta with tomatoes and avocado



## Cordon bleu & Schnitzel

Unsere Cordon bleus und Schnitzel vom Schweizer Fleisch servieren wir mit  
Pommes frites, Pommes allumettes oder einem Salatbouquet mit Dressing nach Wahl  
Our Cordon bleus and Schnitzel from Swiss meat we serve with  
French fries, Pommes allumettes or a salad bouquet with dressing of your choice

auf Wunsch verfeinern wir die Pommes Beilage mit Trüffelöl + 1.50  
French fries or Pommes allumettes with truffled oil

**Cordon bleu Classic** gefüllt mit Trutenschinken und Bergkäse  
**Cordon bleu Classic** stuffed with turkey ham and mountain cheese  
Schwein / pork 29.50  
Kalb / veal 42.00

**Cordon bleu Diavola** gefüllt mit scharfer Salami, Tomaten und Bergkäse  
**Cordon bleu Diavola** stuffed with spicy salami, tomatoes and mountain cheese  
Schwein / pork 30.00  
Kalb / veal 42.50

**Cordon bleu Förster** gefüllt mit Trutenschinken, Champignons und Bergkäse  
**Cordon bleu Förster** stuffed with turkey ham, mushrooms and mountain cheese  
Schwein / pork 30.50  
Kalb / veal 43.00

**Poulet Cordon bleu** gefüllt mit Trutenschinken und Bergkäse 29.50  
**Chicken Cordon bleu** stuffed with turkey ham and mountain cheese

**Wochen Cordon bleu – jede Woche etwas Neues!**  
**Weekly Cordon bleu – every week something new!**  
Schwein / pork 30.50  
Kalb / veal 43.00

**Schnitzel «Wiener Art»** mit Preiselbeeren  
**Schnitzel «Wiener Art»** with cranberries  
Schwein / pork 26.50  
Kalb / veal 39.50  
Poulet / chicken 24.50



## Klassiker / classics

Schweizer Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce serviert mit Rösti Swiss veal sausage with onion sauce served with hash browns	26.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti Sliced veal Zurich Style (CH) with mushroom cream sauce served with hash browns	42.50
Schweizer Kalbsleberli an Portweinjus serviert mit Rösti und Gemüse Slices of Swiss veal liver with port wine jus served with hash browns and vegetables	35.50
Egliknusperli im Bierteig mit Tartarsauce, Pommes frites oder Pommes allumettes Crispy perch fillets in beer butter with tartarsauce, French fries or Pommes allumettes	29.50
Chicken Wings mit hausgemachter BBQ-Marinade serviert mit Pommes frites Chicken Wings with homemade BBQ marinade served with French fries	24.50
Grillierte Pouletbrust (CH) mit Tagliatelle und hausgemachter Pestorahmsauce Grilled chicken breast (CH) with tagliatelle and homemade pesto-cream-sauce	29.50

## Spätzli & Rösti

Spätzli «4. Akt Style» mit Trutenbruststreifen, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Bergkäse überbacken with turkey breast strips, mushrooms, tomatoes, onions and gratinated mountain cheese	28.50
Spätzli «Teufel Style» mit paniertem Schweinsschnitzel, Chili, Jalapeños, Zwiebeln und Käserahmsauce with breaded pork schnitzel, chili, jalapeños, onions and cheese-cream-sauce	28.50
Spätzli «Vegi Style» 🥑 mit saisonalem Gemüse, Spiegelei und Bergkäse überbacken with seasonal vegetables, fried egg and gratinated mountain cheese	22.50
Rösti «Grünwald Style» 🥑 mit Blattspinat, Champignons, Spiegelei und Bergkäse überbacken with leaf spinach, mushrooms, fried egg and gratinated mountain cheese	22.50



# Burger

Unsere Burger aus Schweizer Rindfleisch servieren wir mit  
Pommes frites, Pommes allumettes oder einem Salatbouquet mit Dressing nach Wahl  
Our burgers from Swiss meat we serve with  
French fries, Pommes allumettes or a salad bouquet with dressing of your choice

auf Wunsch verfeinern wir die Pommes Beilage mit Trüffelöl + 1.50  
French fries or Pommes allumettes with truffle oil

**4. Akt Giant Burger** 34.50  
2x Rindfleisch, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln,  
Essiggurke, Speck, Spiegelei und Haussauce  
2x beef, cheddar, lettuce, tomato, onions, pickles, bacon, fried egg and house sauce

**Cheeseburger** 24.50  
Rindfleisch, Cheddar, Salat, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln,  
Essiggurke, Speck und Haussauce  
Beef, cheddar, lettuce, kraut salad, tomato, onions, pickles, bacon and house sauce

**Chicken Burger** 25.50  
Poulet, Cheddar, Salat, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke, Speck und Haussauce  
Chicken, cheddar, lettuce, kraut salad, tomato, onions, pickles, bacon and house sauce

**Vegi Burger**  25.50  
Vegi Patty, Salat, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke und Guacamole  
Veggie patty, lettuce, kraut salad, tomato, onions, pickles and quacamole

## **Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes**

**Tagliatelle mit hausgemachter Pestorahmsauce** und sautierten Cherrytomaten  24.00  
Tagliatelle with homemade pesto-cream-sauce and sauteed cherry tomatoes

**Mozzarella Sticks** serviert mit gemischttem Salat und Dressing nach Wahl 21.50  
Mozzarella sticks served with mixed salad and dressing of your choice

**Älplermagronen mit Röstzwiebeln serviert mit Apfelmus** 26.50  
**Älplermagronen with roasted onions served with apple sauce**



## Desserts

<b>Öpfelchüechli mit Vanillesauce</b> apple fritters (apple rings baked in dough) with vanilla sauce	10.50
<b>Apfel-Tarte-Tatin (15 Min.) mit Vanilleglace</b> Apple-tart-tatin (15 minutes) with vanilla ice cream	12.50
<b>Lütticher Waffeln mit Vanillesauce, Schlagrahm und frischen Früchten</b> "Lütticher" waffles with vanilla sauce, whipped cream and fresh fruits	15.50

## Kindermenü / kids menu (bis 12 Jahre/up to 12 years)

<b>Pouletschnitzel nature mit Pommes frites oder Pommes allumettes</b> Natural chicken schnitzel with French fries or Pommes allumettes	15.50
<b>Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites oder Pommes allumettes</b> Breaded chicken schnitzel with French fries or Pommes allumettes	16.50
<b>Tagliatelle mit Tomatensauce / Tagliatelle with tomato sauce</b>	13.50
<b>Tagliatelle mit Butter / Tagliatelle with butter</b>	12.50

### Herkunftsdeklaration / Declaration of origin:

Rind/beef: CH | Kalb/veal: CH | Poulet/chicken: CH | Truthahn/turkey: IT/FR | Schwein/pork: CH  
Egli/perch fillets: DE FAO04/05/27 | Sardellen/anchovies: FAO34  
Brot/bread: CH | Burger Bun: CH | Toast: DE | Lütticher Waffeln/"Lütticher" waffles: BE |  
Apfel-Tarte-Tatin/ apple-tart-tatin: FR | Apfelküchlein/apple fritters: IT

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

If you or one of your guests is affected by an allergy or food intolerance, please ask our staff for information. We will be happy to find a suitable alternative.



## Take Away

Für einen gemütlichen Abend zu Hause oder ein schnelles Essen unterwegs oder im Büro ist unser gesamtes Speiseangebot auch als Take-Away-Variante mit 10% Rabatt erhältlich.

For a cozy evening at home or a quick meal on the go or at the office, our entire menu is also available as a take-away option with a discount of 10%.

## Lieferservice / delivery service

Unser gesamtes Angebot steht Ihnen auch durch unseren Lieferservice zur Verfügung. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Our entire menu is also available through our delivery services. For more information please visit our website.



## Unsere Lieferanten

### Fisch & Krustentiere

G. Bianchi AG, Allmendweg 6, 5621 Zufikon

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln.

### Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Künzli AG, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon

Begonnen hat alles am 1. Februar 1959, als die Eltern des heutigen Firmeninhabers Heinz Künzli die Metzgerei Rimé in Zürich Albisrieden übernahmen. Als gebürtiger St. Galler hat Vater Künzli die Rezepturen aus seinem Heimatkanton nach Zürich gebracht.

### Gemüse, Früchte & Eier

Ernst Welti AG, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

Mit dem Produktsortiment wird in erster Linie auf regionale Produzenten gesetzt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Darüber hinaus wird durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten die heimische Wirtschaft nachhaltig gestärkt.

### Urchiger Bergkäse

FromSuisse GmbH, Oberdorfstrasse 20, 8934 Knonau

Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell. Dank der Kompetenz der Käser sowie der Ganzjahres-Produktion ist eine sehr ausgeglichene Qualität und Reife gewährleistet.