



Vorspeisen / starters

| | |
|--|--------|
| Tagessuppe / soup of the day | 8.50 |
| Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup 🌿 | 9.50 |
| Grüner Blattsalat mit Kernenmix und Dressing nach Wahl 🌿 Green leaf salad with seed mix and dressing of your choice | 8.50 |
| Gemischter Salat mit Kernenmix und Dressing nach Wahl 🌿 Mixed salad with seed mix and dressing of your choice | 11.50 |
| Caesar Salad Lattich, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing Lettuce, bacon, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing | 21.50 |
| zusätzlich mit Pouletstreifen with chicken strips | + 8.00 |
| Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Dressing nach Wahl Lamb's lettuce with bacon, egg and dressing of your choice | 16.50 |
| Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Avocado 🌿 Two types of bruschetta with tomatoes and avocado | 16.50 |



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 Pesto-rahmsauce 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 guacamole

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 gemischtem 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

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

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

| | |
|--|-------|
| Pouletschnitzel nature mit Pommes frites oder Pommes allumettes Natural chicken schnitzel with French fries or Pommes allumettes | 15.50 |
| Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites oder Pommes allumettes Breaded chicken schnitzel with French fries or Pommes allumettes | 16.50 |
| Tagliatelle mit Tomatensauce / Tagliatelle with tomato sauce 🌿 | 13.50 |
| Tagliatelle mit Butter / Tagliatelle with butter 🌿 | 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 FA004/05/27 | Sardellen/anchovies: FA034
Brot/bread: CH | Burger Bun: CH | Toast: DE | Lütticher Waffeln/"Lütticher" waffles: BE |
Apfel-Tarte-Tatin/ apple-tart-tatin: FR | Apfelmüchlein/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.