

SEASON'S BEST

FRÜHLING / SPRING

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Croûtons

*BEAR'S GARLIC CREAM SOUP
with croutons*

14.00

NÜSSLISALAT

mit Ei und Croûtons an French Dressing

*LAMB'S LETTUCE
with egg and croutons on French dressing*

13.50

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon*

3.00

GEBRATENER PULPO

mit Süsskartoffelpüree, Frühlingszwiebeln und Bärlauchvinaigrette

*ROASTED OCTOPUS
with sweet potato purée, spring onions and bear's garlic vinaigrette*

25.00 / 36.50

TOGGENBURGER SAUCISSON

mit Bärlauchrisotto und geschmorten Cherrytomaten

*SAUCISSON FROM TOGGENBURG
with bear's garlic risotto and braised cherry tomatoes*

36.00

SCHWEINSSALTIMBOCCA

an Rotweinsauce dazu hausgemachte Tagliatelle und grüne Spargeln

*PORK SALTIMBOCCA
with red wine sauce, homemade tagliatelle and green asparagus*

34.00

SMASH-BURGER VOM RIND IM LAUGEN-BRIOCHE-BUN

mit Cheddarkäse, roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat und BBQ-Sauce

*SMASH-BURGER MADE FROM BEEF IN A PRETZEL BRIOCHE BUN
with cheddar cheese, red onions, crisp iceberg lettuce and BBQ sauce*

25.00

mit Pommes Frites / *with French fries*

34.00

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Saibling – ISL / Riesencrevetten – VNM / Pulpo - MA
Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE

14.50

mit Grissini und Rohschinken

RIESLING SOUP

with grissini and raw ham

TAGESSUPPE

9.00

SOUP OF THE DAY

VORSPEISEN / STARTERS

SCHÜSSELSALAT

BOWL OF SALAD

mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels*

13.50

als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen

19.50

as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share

Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon*

3.00

mit gekochtem Ei / *with boiled egg*

3.00

mit Pouletstreifen / *with chicken strips*

10.00

mit Riesencrevetten / *with king prawns*

11.00

mit Parmesanspänen / *with parmesan shavings*

2.50

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

GRÜNER BLATTSALAT

11.50

Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

GREEN LEAF SALAD

with croutons and kernels

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

GEMISCHTER SALAT

13.50

verschiedene assortierte Rohkostsalate mit Croûtons und Kernen

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

ASSORTED SALAD

assorted raw vegetable salads with croutons and kernels

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

RINDSTATAR

26.00 / 37.00

mit Brioche Toast und Butter

Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachtem Sambal aus frischen Chilis

BEEF TATAR

served with Brioche toast and butter

Some like it hot. Ask for our homemade Sambal

RINDSTATAR CAFE DE PARIS

27.50 / 39.00

mit Café de Paris Butter überbacken

BEEF TATAR CAFE DE PARIS

gratinated with Café de Paris butter

Fischherkunft:

Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Saibling – ISL / Riesencrevetten – VNM / Pulpo - MA

Fleischherkunft:

Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

Brot:

Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

WIRSING-ROULADE GEFÜLLT MIT VENEREREIS - VEGAN

26.50

mit gebratenen Champignons und Tomatensauce

SAVOY CABBAGE ROULADE STUFFED WITH VENERE RICE - VEGAN

with roasted mushrooms and tomato sauce

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN

24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern

serviert mit geröstetem Maggiabrot

AUBERGINES TATAR - VEGAN

with three different sorts of olives and capers

served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

SPINATRAVIOLI

28.50

mit Spargelragout und Cherrytomaten

SPINACH RAVIOLI

with asparagus ragout and cherry tomatoes

FISCH & MUSCHELN / FISH & MUSSELS

ZÜRICHSEE-FELCHENKNUSPERLI

37.00

im Bierteig gebacken

mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES

deep fried in beer batter

with chips, Tartar sauce and garlic mayonnaise

GEBRATENE SAIBLINGSFILETS

38.00

an Senfsauce mit Spinat, Parmesanbällchen und Kartoffelschaum

ROASTED CHAR FILLETS ISL

with mustard sauce, spinach, parmesan balls and potato foam

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

98.00

FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

an Weissweinsauce

dazu buntes Saisongemüse und Bratkartoffeln

SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes))

on white wine sauce

served with colourful season vegetables and roast potatoes

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Saibling – ISL / Riesencrevetten – VNM / Pulpo - MA
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 43.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

KALBS-CORDON BLEU 45.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with chips and colourful season vegetables

GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG

mit Béarnaise Sauce

Pommes Frites und Saisongemüse

150 g 54.00

200 g 64.00

250 g 74.00

ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET

10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY

with Béarnaise sauce

chips and season vegetables

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LAUGEN-BRIOCHE-BUN 25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN PRETZEL BRIOCHE BUN

crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers

accompanied by homemade sauce

mit Pommes Frites / with French fries 34.00

ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

ABANICO OF PATA NEGRA PORK

with balsamic jus and dried tomato risotto

PATA NEGRA ABANICO

Das Abanico, auf Deutsch auch "Fächer" genannt, ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für jeden Fleischliebhaber.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Andreas Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Saibling – ISL / Riesencrevetten – VNM / Pulpo - MA

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.