

**Genießen Sie vor dem Essen unseren Gruß aus der Küche,
bestehend aus einer Brotauswahl, Dip und Butter.**

Enjoy our amuse-gueule,
consisting of a bread selection, dip and butter.

KLEINE GERICHTE | SUPPEN

SMALL DISHES | SOUPS

Feines Tatar vom Rind	CHF 22,50
mit Kapern, Zwiebeln, Gewürzgurke und Toast <i>Beef tartare with capers, onions, gherkins and toast</i>	
Kirschtomatensalat	CHF 17,50
mit Balsamico, gebratenen Garnelen und Rosmarin-Focaccia <i>Cherry tomato salad with balsamic, fried prawns and rosemary focaccia</i>	
Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln	CHF 18,00
<i>Vitello tonnato with tuna sauce and caper berries</i>	
Tomatencrèmesuppe mit Rosmarin-Croûtons	CHF 9,50
<i>Cream of tomato soup with rosemary croutons</i>	
Rinderconsommé mit feinem Sherry	CHF 10,50
und Steinpilz-Ricotta-Saccottini <i>Beef consommé with sherry, served with porcini mushroom and ricotta saccottini</i>	

KLEINE GERICHTE | SUPPEN

SMALL DISHES | SOUPS

Caesar Salad CHF 15,50
**marktfrischer Romanasalat mit knusprigem Speck und Brotcroûtons,
serviert mit Parmesandressing**

*Caesar salad, fresh Romaine lettuce with crispy bacon and bread croutons,
served with Parmesan dressing*

Und wenn Sie dazu möchten: | And if you like in addition:

Saftige Hähnchenbruststreifen CHF 17,50
Slices of juicy chicken breast

Rindersteakstreifen CHF 19,00
Slices of tender beef

Gebratene Garnelen CHF 18,00
Pan fried prawns

Chef Salat CHF 12,50
**knackige Blattsalate der Saison treffen reife Tomate,
erfrischende Gurke, würzigen Kochschinken,
delikatem Emmentaler und gekochtes Hühnerei**

*Chef salad, crunchy seasonal leaf salads meet ripe tomato,
refreshing cucumber, aromatic cooked ham,
delicate Emmental cheese and cooked chicken egg*

Verfeinern Sie Ihren Salat mit einem Dressing Ihrer Wahl:
Refine your salad with a dressing of your choice:

Italienisches Balsamicodressing | *Italian balsamic vinegar dressing*

Würzige Kräutervinaigrette | *Aromatic herb vinaigrette*

Pikantes French Dressing | *Savoury French dressing*

AUS MEDITERRANEN KÜCHEN

MEDITERRANEAN CUISINE

Linguine mit Gaumenfreund's feiner Bolognesesauce CHF 21,00
und geriebenem Parmesan

Linguine with Gaumenfreund's fine Bolognese sauce and grated Parmesan

Strozzapreti mit kleinen Flusskrebsschwänzen CHF 18,00
in Krustentierrahm

Strozzapreti with small crayfish tails in crustacean cream

Knusprig auf der Haut gebratene Maispouardenbrust CHF 28,50
Jus, junger Blattspinat und Kartoffelstampf

*Crispy on the skin fried corn-fed chicken breast,
sauce, spinach leaves and mashed potatoes*

Gegrillte Doradenfilets auf mediterranem Gemüse CHF 23,00
mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Mojo rojo

*Grilled fillets of gilthead on Mediterranean vegetables
and rosemary potatoes, served with homemade mojo rojo*

Mojo rojo ist eine Spezialität der Kanarischen Inseln, die hauptsächlich aus Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Chili besteht und traditionell zu Kartoffeln, Fisch und Fleisch serviert wird.

Mojo rojo is a specialty from the Canary Islands, which mainly consists of olive oil, pepper, garlic and chili. Traditionally served with potatoes, fish and meat.

Gegrillte Lammkoteletts in aromatischer Kräutermarinade CHF 38,00
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

*Grilled lamb chops in aromatic herb marinade
with ratatouille and potato gratin*

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Portion Falafel auf orientalischem Bulgursalat mit Joghurt-Dip CHF 12,50
Portion of falafel and oriental bulgur salad with yoghurt dip

Quinoa-Chili-Burger mit Tomaten-Gurkensalat CHF 15,50
Romanasalat und Pommes frites
*Quinoa chili burger with tomato-cucumber salad,
Romaine lettuce and French fries*

HAUSMANNSKOST

HOME COOKING

Großer Pott herzhaftes Gulaschsuppe mit saftigem Rindfleisch CHF 11,00
und einem Klecks Sauerrahm, dazu knuspriges Landbrot
*Big pot of hearty Hungarian goulash soup with juicy beef
and a blob of sour cream, served with country bread*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb CHF 39,00
**traditionell mit Zitrone, Kapern und Sardelle serviert,
dazu Salat und Pommes frites**
*Original Viennese Schnitzel of veal, traditionally with a slice of lemon,
capers and anchovy, served with salad and French fries*

Hausgemachte Rinderroulade CHF 34,00
mit delikater gewürztem Apfelrotkohl und köstlichem Kartoffelpüree
*Homemade beef roulade with delicately seasoned red cabbage
and potato puree*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes CHF 38,00
mit Rübligemüse und knusprigem Rösti
Zurich-style veal ragout with carrots and crispy Rösti

HAUSMANNSKOST

HOME COOKING

Entrecôte vom Rind 200g CHF 42,00
Entrecôte 200g

Rib Eye vom Rind 250g CHF 49,00
Rib-eye steak 250g

**Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter,
Süßkartoffel Pommes und Salat.**

Our steaks are served with herb butter, sweet potato fries and a side salad.

H-Burger CHF 26,50
**160 g bestes saftiges Rindfleisch auf Romanasalat mit glasierten Zwiebeln,
Cheddar-Käse, knusprigem Speck und dazu Pommes frites**
*160g juicy beef patty on top of fresh Romaine lettuce, glazed onions,
cheddar cheese, and crispy bacon, served with French fries*

Club Sandwich mit gebratener Pouletbrust CHF 24,50
Speck, Spiegelei, Romanasalat, Tomate und Pommes frites
*Club Sandwich with fried chicken breast, bacon,
fried egg, Romaine lettuce, tomato and French fries*

Elsässer Flammkuchen mit Speck CHF 20,00
Zwiebeln, Crème fraîche und Käse
Alsatian tarte flambée with bacon, onions, crème fraîche and cheese

ZUM SCHLUSS

AT THE END

Klassische Crème brûlée, dahinschmelzend am Gaumen CHF 12,50
knusprig abgeflammt mit kubanischem Rohrzucker. Das Original bei uns.
*Classic Crème brûlée that will melt in your mouth, with a crispy layer
of caramelized Cuban cane sugar. The original in our restaurant.*

Trilogie von Valrhona-Schokolade CHF 13,50
mit Törtchen, Mousse und Glace
Valrhona chocolate served three ways as mousse, cake and ice cream

Aprikosen-Apfel Tarte Tatin mit Maple Walnusseis CHF 11,50
Apricot apple tarte tatin served with maple walnut ice cream

Käse nach Empfehlung und Wahl des Küchenchefs CHF 12,00
von der Käserei dazu reichen wir Feigensenf und Früchtebrot
Selection of delicate cheeses served with fig mustard and fruit bread

Lust auf Eis? Wir bringen Ihnen unsere Eiskarte.
Do you fancy some ice cream?
Our ice cream menu holds many delicious creations.