

VORSPEISEN

Gebratene Entenleber mit karamellisierten Apfelstückli	28
Thunfisch-Carpaccio mit Meerrettich	23
Toast Russe mit Mark und Fleur de Sel, am Tisch mit Vodka flambiert	17
Crevetten-Cocktail	17
Grüner oder gemischter Salat	9

SUPPEN

Oxtailsuppe, mit Blätterteig überbacken	13
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto	9

VEGI

Ravioli, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, an Basilikumrahm mit gehobeltem Parmesan	19 / 28
Zucchini-Piccata mit Rosmarin- kartoffeln und Kirschentomaten	28
Gebatener Tofu und Gemüse an Zitronen-Kurkuma-Sauce mit Reis	28

HAUPTSPEISEN

RIND

Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	44
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise und Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl Ab 2 Personen (Plattenservice) p.P.	59

KALB

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse	52
Cordon bleu mit Rahmnudeln und Gemüse garnitur	43
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	39

INNEREIEIEN

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	39
Kutteln, wahlweise an Weisswein- Rahm-Sauce oder Tomatensauce, Bratkartoffeln	36

LAMM UND GEFLÜGEL

Lamm-Kotelette mit Portweinjus und Safranrisotto	48
Perlhuhnbrust an Calvados-Sauce mit Tagliatelle und Ofengemüse	46

FISCH

Sole Meunière mit Salzkartoffeln und Blattspinat	58
Pochierter Turbot an Dill-Hollandaise mit Reis	56

KRUSTENTIERE

Scampi, pochiert und gratiniert, an Vermouth-Sauce mit Reis	64
Gebatene Bärenkrebse mit Knoblauch, dazu Reis und Blattspinat	52

DRY-AGED BEEF

Fleischgenuss der anderen Art!

RIND

Entrecôte

200 g: 62 / 250 g: 75 / 300 g: 86
350 g: 99 / 400 g: 113

ZUTATEN

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise,
grüne Pfefferrahmsauce

BEILAGEN

(im Preis inbegriffen)

Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
hausgemachte Spätzli, Tagliatelle,
Reis, Ofengemüse, Salatgarnitur