

## Vorspeisen / Starters

<b>K</b> lassisches Rindstatar (mittel /scharf ) serviert mit Toast und Butter Classic beef tatar served with toast & butter (spicy)	* als Vorspeise	CHF 21.00
	* als Hauptgang	CHF 29.50
<b>B</b> unter Blattsalat der Saison, garniert mit Cherrytomaten, Sprossen und Brotcroûtons Seasonal leaf salad, garnished with cherry tomatoes, sprouts and bread croutons	* als Vorspeise	CHF 10.50
<b>G</b> emischter Salat Fresh mixed salads	* als Vorspeise	CHF 11.00
<b>N</b> üsslisalat garniert mit Ei Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg	* als Vorspeise	CHF 11.00
<b>N</b> üsslisalat garniert mit Ei und Speck Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg and bacon	* als Vorspeise	CHF 13.00

## Suppe / Soup

<b>K</b> ürbiscrèmesuppe mit Chorizo Cream of pumpkin soup with chorizo	* als Vorspeise	CHF 12.00
<b>F</b> eine Weissweinsuppe mit Safran und Gemüsewürfeli Fine white wine soup with saffron and vegetable cubes	* als Vorspeise	CHF 11.00

## Vegetarische Verführung / Vegetarien Dishes

<b>R</b> avioli mit Rucola, Gorgonzola und Avocado Ravioli with arugula, gorgonzola and avocado		CHF 25.00
<b>P</b> enne alla carbonara mit Parmesanspänen Penne alla carbonara with parmesan shavings		CHF 24.50
<b>K</b> ürbisrisotto mit frischen, sautierten Eierschwämmli Pumpkin risotto with fresh sautéed chanterelles		CHF 24.00

## Fischgerichte / Fish specials

<b>G</b> ebratenes Zanderfilet mit Rotweinbutter, serviert auf Rahmwirsinggemüse und Camarguerreis Fried fillet of pike-perch with red wine butter, served on creamed savoy cabbage and camargueri rice		CHF 42.00
--	--	-----------

## Fleischgerichte / Meat Specials

**Kreuz-Filet vom Grill,**  
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 46.50  
Fillet of beef, served with pepper sauce or herbal butter & french fries

**Entrecôte vom Angus Rind**  
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, 200g CHF 38.00  
dazu Pommes frites  
Black angus sirloin strip complemented with french fries

**Portion Saisongemüse** CHF 6.50  
Portion of seasonal vegetables

**Rindsfiletwürfel Stroganoff,** CHF 44.50  
serviert mit Reis und Saisongemüse  
Beef tenderloin cubes stroganoff,  
served with rice and seasonal vegetables

**Rosa gebratener Lammrücken mit Kräutersauce,** CHF 38.00  
dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse  
Pink roasted rack of lamb with herb sauce,  
served with roast potatoes and seasonal vegetables

**Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art",** serviert mit Rösti CHF 38.50  
Sautéed veal stripes "zurich style" with a creamy sauce,  
served with swiss hash brown potatoes

**Schweins Cordon bleu, gefüllt mit Raclette Käse und Schinken,** CHF 32.00  
dazu Pommes frites & Saisongemüse  
Pork cordon bleu, filled with raclette cheese and ham,  
served with french fries & seasonal vegetables

## Pizza / Pizza

<b>ROGER</b>	CHF 25.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella Perlen und Cherry Tomaten	
<b>ANDRÉA</b>	CHF 21.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Peperoni, Champignons, Broccoli, Oliven, Oregano	
<b>MARGHERITA</b>	CHF 18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
<b>HAWAÏ</b>	CHF 21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
<b>DIAVOLO</b>	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	
<b>PROSCIUTTO</b>	CHF 21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
<b>4STAGIONI</b>	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Peperoni, Artischocken	
<b>KREUZ</b>	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Spinat, Champignons, Knoblauch	
<b>MARIA</b>	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Champignons, Zwiebeln, Oregano	
<b>ALTSTADT</b>	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Peperoni, Ei, Peperoncini, Knoblauch, Oregano	
<b>SICILIANA</b>	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Kapern, Oregano	
<b>GORGONZOLA ROHSCHINKEN</b>	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano	
<b>BARBARA</b>	CHF 26.50
Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet, Pimientos-del-Piquillos, Kräuterbutter, Chili, Peperoncini	

# Süsse Verführungen im Herbst



*Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiss, ob sie wiederkommen!*

Portion Vermicelles mit Meringues und Rahm	klein gross	CHF 9.00 CHF 11.00
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	klein gross	CHF 11.00 CHF 13.00
„Kreuz“ Tiramisù, der Klassiker		CHF 9.50
Wiener Eiskaffe		CHF 11.00
	mit Kirsch	CHF 13.50
Schokoladenmousse, dunkel Grand-Cru 70%		CHF 13.50
Panna Cotta mit Marroni, serviert mit Haselnussglacé		CHF 7.50
Gratinierte Pflaumen mit Amareto Sabayone, gekrönt mit Walnussglacé		CHF 14.00
Coupe Dänemark		CHF 11.00

## Glacé & Sorbets:

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Chocolatglacé, Caféglacé, Bananenglacé, Pistacheglacé, Erdbeerglacé,  
Vanilleglacé, Walnussglacé, Haselnussglacé

Mango-Sorbet,  
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet