

Vorspeise / Starters

<p>Klassisches Rindstatar (mittel /scharf) serviert mit Blattsalat, Toast und Butter Classic beef tatar served with salad, toast & butter</p>	<p>* als Vorspeise CHF 21.00 * als Hauptgang CHF 29.50</p>
<p>Bunter Blattsalat der Saison, garniert mit Cherrytomaten, Sprossen und Brotcroûtons Seasonal leaf salad, garnished with cherry tomatoes, sprouts and bread croutons</p>	<p>* als Vorspeise CHF 10.50</p>
<p>Gemischter Salat Fresh mixed salads</p>	<p>* als Vorspeise CHF 11.00</p>
<p>Nüsslisalat mit Ei, serviert auf Randencarpaccio Swiss field salad with egg, served on beetroot carpaccio</p>	<p>* als Vorspeise CHF 14.50</p>
<p>Dreierlei Crostini, mit Steinpilz, Ziegenkäse-Feigen und Avocado, serviert mit Blattsalat an Balsamico Dressing Three kinds of crostini, porcini mushroom, goat cheese with figs and avocado, served with leaf salad with balsamic dressing</p>	<p>* als Vorspeise CHF 15.00</p>

Suppe / Soup

Cremige Steinpilzsuppe * als Vorspeise CHF 13.00
mit Kräutercroûtons
Creamy porcini mushroom soup with herb croutons

Feine Birnensuppe, * als Vorspeise CHF 12.00
dazu knuspriger Speck und Käse-Baguette
Fine pear soup, served with crispy bacon and cheese baguette

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Kürbis Angelotti an Mascarponesauce,
mit Trauben, Parmesanspäne und Baumnüsse CHF 26.50
Pumpkin Angelotti with mascarpone sauce,
with grapes, parmesan shavings and tree nuts

Waldpilzrisotto,
serviert mit Sellerietaler CHF 26.00
Wild mushroom risotto, served with celery thaler

Fischgericht / Fish specials

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Rahm-Sauerkraut, CHF 42.00
mit Schnittlauchkartoffeln
Fried fillet of pike-perch on pumpkin cream sauerkraut, with chive potatoes

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, dazu Pommes frites 200g CHF 38.00
 Entrecôte of Angus beef
 with pepper sauce or herb butter, served with french fries

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables CHF 6.50

Berner-Teller mit Blut- / Leber- und Schweinsbratwurst

an rassiger Zwiebelsauce, serviert mit Rösti, CHF 29.50
 Dörrbohnen und Sauerkraut
 Bernese plate with blood / liver and pork sausage
 in a racy onion sauce, served with rösti, dried beans and sauerkraut

Solothurner «Suure Mocke» Hausgemacht,

serviert mit Kartoffelstampf und Marktgemüse CHF 32.50
 Solothurn "Suure Mocke" Homemade,
 served with mashed potatoes and market vegetables

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit geschmorten Apfelschnitzen,

serviert mit Rösti und Marktgemüse CHF 38.00
 Veal liver stripes with braised apple slices,
 served with rösti and market vegetables

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", serviert mit Rösti

Sauteed veal stripes "zurich style" with a creamy mushroom sauce, CHF 42.00
 served with swiss hash brown potatoes

Poulet-Saltimbocca an Balsamico-Honig-Jus,

dazu Weissweinrisotto und Marktgemüse CHF 29.50
 Chicken saltimbocca with balsamic honey jus,
 served with white wine risotto and market vegetables

Schweins Cordon bleu,

gefüllt mit Gruyère Käse und Schinken, CHF 32.00
 dazu Pommes frites und Marktgemüse
 Pork cordon bleu stuffed with Gruyère cheese and ham,
 served with french fries & market vegetables

Pizza / Pizza

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

Süsse Verführungen im Herbst



Portion Vermicelles mit Meringues und Rahm	klein gross	CHF 9.50 CHF 11.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	klein gross	CHF 11.50 CHF 13.50
„Kreuz“ Tiramisù, der Klassiker		CHF 10.50
Wiener Eiskaffee		CHF 12.00
	mit Kirsch	CHF 14.50
Zweifarbige Toblerone-Mousse		CHF 14.50
Lauwarmes Schokoladentörtchen, serviert mit Vanilleglacé		CHF 15.50
Süssmostcrème mit Rahm, ist luftig & locker		CHF 10.50
Coupe Dänemark	klein gross	CHF 10.50 CHF 13.50
Zwetschgen-Zimtparfait, mit Rotweinzwetschgen		CHF 13.00

Glacé & Sorbets

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglacé, Caféglaçé, Vanilleglacé
Bananenglacé, Pistacheglacé, Erdbeerglacé

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet