



Vorspeise / Starters

Klassisches Rindstatar (mittel /scharf)

serviert mit Blattsalat, Toast und Butter
Classic beef tatar served with salad, toast & butter

* als Vorspeise CHF 21.00
* als Hauptgang CHF 29.50

Bunter 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

Gemischter Salat

Fresh mixed salads

* als Vorspeise CHF 11.00

Nüsslisalat mit Ei,

serviert auf Randencarpaccio
Swiss field salad with egg, served on beetroot carpaccio

* als Vorspeise CHF 14.50

Nüsslisalat auf Orangencarpaccio,

garniert mit Rohschinkenstreifen und
Granatapfelkernen, an Orangen-Himbeerdressing
Swiss field salad served on orange carpaccio,
garnished with strips of air dried ham and
pomegranate seeds, draped with a orange-raspberry dressing

* als Vorspeise CHF 17.50



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

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

Poulet-Saltimbocca an Balsamico-Honig-Jus,

dazu Weissweinsrisotto 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,	



Süsse Verführungen

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

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
Zweifarbigen 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