

Vorspeise / Starters

| | | |
|---|------------------------------------|------------------------|
| Klassisches Rindstatar (mittel /scharf) serviert mit Blattsalat, Toast und Butter Classic beef tatar served with salad, toast & butter | * als Vorspeise * als Hauptgang | CHF 22.50 CHF 30.50 |
| Bunter Blattsalat der Saison garniert mit Cherrytomaten, Sprossen und Brotroutons Lettuce 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 garniert mit Ei und Speck Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg and bacon | * als Vorspeise | CHF 13.50 |

Suppe / Soup

| | | |
|--|-----------------|-----------|
| Hummerbisque mit Croutons und <i>Rouille</i> * <i>*Rouille: Traditionelle sämige Sauce aus Frankreich. Hergestellt aus Eigelb, Paprika, Knoblauch, Safran & Cayenne Pfeffer</i> Lobster bisque with croutons and <i>rouille</i> * <i>*Rouille: Traditional creamy sauce from France. Made from egg yolk, paprika, garlic, saffron & cayenne pepper</i> | * als Vorspeise | CHF 14.00 |
| Solothurner Weissweinsuppe «Wysüpli» mit Safran und Gemüsewürfeln Solothurn wine soup with saffron and diced vegetables | * als Vorspeise | CHF 12.50 |

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Limetten-Safran-Risotto

CHF 25.00

mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

Lime and saffron risotto with spring onions and sun-dried tomatoes

Geschmortes Gemüse ragout an Kräutersauce

CHF 24.00

serviert mit sautierten Kartoffeln

Braised vegetable ragout with herb sauce

served with sautéed potatoes

Fischgerichte / Fish specials

Zanderfilet mit Pfefferkruste

CHF 35.00

serviert auf Weissweinrisotto mit Marktgemüse

Pike-perch fillet with pepper crust

served on white wine risotto with market vegetables

Wolfsbarschfilet an Petite-Arvine-Sauce

CHF 38.00

serviert auf Blattspinat mit Reis

Sea bass fillet with petite arvine sauce

served on spinach leaves with rice

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Rindsfilet vom Grill

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Grilled fillet of beef
with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

200g CHF 48.00

Rindsentrecôte

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter dazu Kartoffelgratin
New York sirloin strip
with pepper sauce or herbal butter served with potato gratin

200g CHF 45.00

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables

CHF 6.50

Rindsfiletwürfel an Whiskysauce

dazu Reis und Marktgemüse
Beef fillet cubes with whisky sauce
served with rice and market vegetables

CHF 46.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

serviert mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced veal liver Zurich style
served with buttered rösti and market vegetables

CHF 45.00

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb

gefüllt mit Greyerzer Käse und Schinken
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Cordon bleu of pork or veal
filled with Greyerzer cheese and ham,
served with french fries and market vegetables

Schwein CHF 32.00

Kalb CHF 46.00

Schweizer Pouletbrust an roter Currysauce

serviert mit grillierter Ananas und Gemüsereis
Swiss chicken breast with red curry sauce
served with grilled pineapple and vegetable rice

CHF 29.00

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 | |
| HAWAI | CHF 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano | |
| DIABOLO | 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

SATT HEISST JA NICHT,
DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRDEN!

| | | |
|---|------------|-----------|
| Limoncello-Mousse mit Cantuccini | | CHF 12.00 |
| <i>Ein Sprichwort besagt „Wenn man seinen Geschmack bildet, schmecken Zitronen besser als Zuckerwatte.“</i> | | |
| Apfelkuchen karamellisiert | | CHF 14.00 |
| serviert mit Vanilleglace und Rahm | | |
| „Kreuz“ Tiramisu, der Klassiker | | CHF 10.50 |
| Wiener Eiskaffee (gerührt) | | CHF 12.00 |
| | mit Kirsch | CHF 14.50 |
| Lauwarmes Schokoladentörtchen | | CHF 15.50 |
| dazu Vanilleglace und Rahm | | |
| Gebrannte Creme (Brönnti Creme) | | CHF 12.00 |
| serviert mit Emmentaler Meringues | | |
| Coupe Dänemark | klein | CHF 10.50 |
| | gross | CHF 13.50 |

Glace & Sorbets

Preis pro-Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglace, Cafeglace, Vanilleglace
Bananenglace, Pistacheglace, Erdbeerglace

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet