

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

Suppe / Soup

Süskartoffelsuppe mit gerösteter Chorizo Sweet potato soup with roasted chorizo	* als Vorspeise	CHF 12.00
Prosecco-Cremesuppe mit Gemüsestreifen Prosecco cream soup with vegetable strips	* als Vorspeise	CHF 12.00

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Safran-Risotto mit gebratenen Eierschwämmli CHF 28.50
und frischen Kräutern
Saffron risotto with fried chanterelles and fresh herbs

Burrata Pasta *wunderbar cremig & aromatisch* CHF 26.50
Penne serviert mit Tomaten, Burrata, Basilikum und Oliven
Burrata pasta *wonderfully creamy & aromatic*
Penne served with tomatoes, burrata, basil and olives

Fischgerichte / Fish specials

Zanderfilet mit Pfefferkruste CHF 35.00
serviert auf Weissweinrisotto mit Gemüse
Pike-perch fillet with pepper crust
served on white wine risotto with vegetables

Sautierte Jakobsmuscheln an Zitronenbutter CHF 36.50
dazu eine Gemüsevariation und Belugalinsen
Sautéed scallops with lemon butter
served with a vegetable variation and beluga lentils

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

Entrecôte vom Angus Rind

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Angus beef entrecôte
with pepper sauce or herbal butter served with french fries

200g CHF 42.00

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

Kalbsleberli mit Zwiebeln an leichtem Jus

serviert mit Butterrösti und Marktgemüse
Veal liver with onions and light jus
served with buttered rösti and market vegetables

CHF 35.00

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

Saftige Pouletbrust an Chili-Soja-Marinade

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse
Juicy chicken breast with chili-soy marinade
served with roast potatoes and vegetables

CHF 32.00

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	
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

„Desserts sind die süsse Liebeserklärung ans Leben.“

Fruchtiges Zitronen-Tartelette CHF 10.00

In dieser köstlichen Tartelette vereinen sich ein knuspriger Mürbeteigboden und eine leichte Zitronencreme zu einem wahren Genussmoment.

„Ämmitaler Merängge“ (Emmentaler Meringues) CHF 12.00

Tradition, die nie verleidet, serviert mit Schlagrahm und Vanilleglace.

Coupe Dänemark *klein* CHF 10.50
gross CHF 13.50

Mousse au chocolat mit Gruyere Doppelrahm CHF 15.50

Kreuz-Tiramisu, der Klassiker CHF 10.50

Coupe Colonel CHF 12.00
Zitronen-Sorbet mit Vodka

Wiener Eiskaffee (gerührt) CHF 11.00
mit Kirsch CHF 13.50

Nougat-Parfait mit Walnusskrokant CHF 13.00
gekrönt mit Pistacheglance

Glace & Sorbets

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglance, Cafeglance, Vanilleglance
Walnussglance, Pistacheglance, Erdbeerglance

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet