

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 Brotcroutons Lettuce salad, garnished with cherry tomatoes, sprouts and bread croutons	* als Vorspeise	CHF 10.50
Gemischter Salat nach Jahreszeiten Mixed salad according to the seasons	* als Vorspeise	CHF 11.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons	* als Vorspeise	CHF 15.00
Knusprige Kalbsmilken-Medaillons serviert auf Wintersalat Crispy veal medallions served on a winter salad	* als Vorspeise	CHF 18.50

Suppe / Soup

Safrancremesuppe mit Jakobsmuscheln Cream of saffron soup with scallops	* als Vorspeise	CHF 16.50
Würzige Tomatensuppe mit Lauch und geröstetem Knoblauch Spicy tomato soup with leek and roasted garlic	* als Vorspeise	CHF 12.50

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Waldpilz-Risotto

CHF 28.00

mit Mascarpone, Tomaten und frischen Kräutern

Wild mushroom risotto

with mascarpone, tomatoes and fresh herbs

Gemüse-Curry

CHF 26.00

mit Süsskartoffeln, Kirchererbsen, Mango und Kokos

Vegetable curry

with sweet potatoes, cherry peas, mango and coconut

Fischgerichte / Fish specials

Zanderfilet mit Pfefferkruste

CHF 36.50

serviert auf Weissweinrisotto mit Marktgemüse

Pike-perch fillet with pepper crust

served on white wine risotto with vegetables

Gebratenes Saiblingsfilet an Noilly-Prat-Sauce

CHF 35.00

dazu Kartoffelstampf und Marktgemüse

Fried char fillet with Noilly Prat sauce

served with mashed potatoes and market vegetables

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 49.50

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 44.00

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables

CHF 6.50

Rindsfiletwürfel an Whiskysauce

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

CHF 46.00

Lammhuft rose gebraten an Minzsauce

dazu Kartoffelstampf und Marktgemüse

Lamb shank roasted rose in mint sauce served with mashed potatoes and market vegetables

CHF 38.50

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

Minced veal with a mushroom sauce served with buttered rösti and market vegetables

CHF 42.00

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

Pouletbrust mit Parmaschinken und Salbei

an Honig-Balsamico-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Chicken breast with Parma ham and sage

in a honey-balsamic sauce, served with potato gratin and market 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

Süssigkeiten sind das Gemüse der Seele

Portion Vermicelles	klein	CHF 9.50
Meringues und Rahm	gross	CHF 11.50
Coupe Nesselrode	klein	CHF 11.50
Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	gross	CHF 13.50
Gebrannte Creme (Brönnti Creme)		CHF 12.00
serviert mit Emmentaler Meringues		
„Kreuz“ Tiramisù, der Klassiker		CHF 10.50
Wiener Eiskaffee		CHF 11.00
	mit Kirsch	CHF 13.50
Coupe Dänemark	klein	CHF 10.50
	gross	CHF 13.50
Mousse au chocolat mit Gruyere Doppelrahm		CHF 15.50

Glace & Sorbets

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglace, Cafeglace, Vanilleglace,
Walnussglace, Pistacheglace, Erdbeerglace

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet