

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

mit Mascarpone, Tomaten und frischen Kräutern

Wild mushroom risotto

with mascarpone, tomatoes and fresh herbs

CHF 28.00

Gemüse-Curry

mit Süsskartoffeln, Kirchererbsen, Mango und Kokos

Vegetable curry

with sweet potatoes, cherry peas, mango and coconut

CHF 26.00

Fischgerichte / Fish specials

Zanderfilet mit Pfefferkruste

serviert auf Weissweinrisotto mit Marktgemüse

Pike-perch fillet with pepper crust

served on white wine risotto with vegetables

CHF 36.50

Gebratenes Saiblingsfilet an Noilly-Prat-Sauce

dazu Kartoffelstampf und Marktgemüse

Fried char fillet with Noilly Prat sauce

served with mashed potatoes and market vegetables

CHF 35.00

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Rindsfilet vom Grill

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 49.50
 Grilled fillet of beef
 with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

Entrecôte vom Angus Rind

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 44.00
 Angus beef entrecôte
 with pepper sauce or herbal butter served with french fries

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables CHF 6.50

Rindsfiletwürfel an Whiskysauce

serviert mit Reis und Marktgemüse CHF 46.00
 Beef fillet cubes with whisky sauce
 served with rice and market vegetables

Lammhuft rose gebraten an Minzsauce

dazu Kartoffelstampf und Marktgemüse CHF 38.50
 Lamb shank roasted rose in mint sauce served with mashed potatoes and market vegetables

Zürcher Geschnetzeltes

serviert mit Butterrösti und Marktgemüse CHF 42.00
 Minced veal with a mushroom sauce served with buttered rösti and market vegetables

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb

gefüllt mit Greyerzer Käse und Schinken **Schwein** CHF 32.00
 dazu Pommes frites und Marktgemüse **Kalb** CHF 46.00
 Cordon bleu of pork or veal
 filled with Greyerzer cheese and ham,
 served with french fries and market vegetables

Pouletbrust mit Parmaschinken und Salbei

an Honig-Balsamico-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 32.00
 Chicken breast with Parma ham and sage
 in a honey-balsamic sauce, served with potato gratin and 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	
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.”

Erdbeeren mit Schlagrahm	CHF 10.50
klein	CHF 8.50
Espresso-Panna-Cotta mit knuspriger Praline	CHF 12.00
Coupe Romanoff	CHF 13.50
klein	CHF 10.50
Coupe Dänemark	CHF 13.50
klein	CHF 10.50
Mousse au chocolat mit Gruyere Doppelrahm	CHF 15.50
Kreuz-Tiramisu der Klassiker	CHF 10.50
Coupe Colonel Zitronen-Sorbet mit Vodka	CHF 12.00
Wiener Eiskaffee (gerührt)	CHF 11.00
mit Kirsch	CHF 13.50
Emmentaler Meringues	mit Schlagrahm CHF 9.50
	mit Vanilleglace CHF 12.00

Glacé & Sorbets

Preis pro-Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglace, Caféglace, Vanilleglace
Bananenglace, Pistacheglace, Erdbeerglace Walnussglace

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet