

M E N U

Pulpocarpaccio | Frühlingsalat | Zitronen Vinaigrette
Pulpocarpaccio | Spring Salad | Lemon Vinaigrette

ODER

or

Bunter Salat | geröstete Nüsse | Hausdressing
Mixed salad | roasted nuts | house dressing

UND / ODER

and / or

Vaduzer Rieslingsuppe | Croûtons
Vaduz Riesling Soup | Croûtons

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise
Grüner Spargel | neue Kartoffel
Veal escalope | Hollandaise sauce
Green asparagus | new potatoes

ODER

or

Gebratene Edelfische | Champagnersauce
Grüner Spargel | Venere Reis
Pan-fried premium fish | Champagne sauce
Green asparagus | Venere rice

Erdbeer Mousse | frische Erdbeeren | Schokostreusel
Strawberry Mousse | Fresh Strawberrys | Chocolat Sprinkles

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inklusive MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter saisonaler Salatteller | Dressing nach Wahl

Assorted seasonal salads | dressing of your choice

CHF 14.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotkrusteln | Hausdressing

Lamb's lettuce | bacon | egg | bread crumbs | house dressing

CHF 18.50

Beef Tatar mediterran

gepickeltes Gemüse | Oliven | Kapern

Mediterranean beef Tartar

pickled vegetables | olives | capers

CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Flädli

Clear consommé | Flädli

Sliced pancakes

CHF 16.50

Pastinaken Suppe | Birne

Parsnip soup | Pear

CHF 16.50

BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menu Suppe

menu salad | house dressing | or menu soup

Schweinsschnitzel | Sauce Hollandaise

Grüner Spargel | Kartoffel

Pork escalope | Hollandaise sauce

Green asparagus | Potatoes

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

Olma veal sausage | Onion sauce | Rösti

CHF 24.50

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 49.50

Appenzeller Ribelmals Poulet Brust und geschmorte Schenkel

Rotweinsauce | Kartoffelstock | Karottengemüse

Appenzeller Ribelmals chicken breast and braised thighs

Red wine sauce | Mashed potatoes | Carrots

CHF 42.50

Hauptgericht Fisch

Main courses fish

Skrei Filet gebraten (Nor Wildfang) | Pernodsauce

Lauchgemüse | Petersilienkartoffel

Fried skrei fillet (Norwegian wild catch) | Pernod sauce

Leeks | Parsley potatoes

CHF 49.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Gnocchi | Champagnersauce

Tempura Gemüse | Pilze

Homemade gnocchi | Champagne sauce

Tempura vegetables | Mushrooms

CHF 36.50