

GARTEN UND/ODER BAR KLASSIKER

"W K"

Wurst | Käse | Zwiebel | Essiggurken | Salat
Sausage | cheese | onions | pickled gherkin | salad
CHF 24.50

"Tuna"

Thunfisch | Zwiebeln | Salat
Tuna | onions | salad
CHF 24.50

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

Veal sausage | onion sauce | Rösti
CHF 24.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsrücken

Pommes frites | Gemüse
Breaded escalope of saddle of pork | French fries | vegetables
CHF 32.50

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe

Menu salad | house dressing | or menusoup

Coq au Vin | Rotweinsauce | cremige Polenta | Tagesgemüse
Coq au vin | redwinesauce | creamy polenta | vegetables of the day

Alle Preise inkl. MWST

M E N U

Siedfleischterrinen | Senfvinaigrette | Apfel | Meerrettich
Boiled beef tureen | mustard vinaigrette | apple | horseradish

ODER

or

Bunter Salat | gepickelter Hokkaido Kürbis | karamellisierte Nüsse
| Hausdressing
Variegated salad | pickled Hokkaido pumpkin | caramelized nuts | house dressing

UND / ODER

and / or

Vaduzer Rieslingsuppe
Vaduzer Rieslingsoup

Saltimbocca vom Kalb | Rohschinken | Salbei | Rotweinjus |
Risotto | Broccoli | Mandelbutter
Veal saltimbocca | raw ham | sage | red wine jus
risotto | broccoli | almond butter

ODER

or

Gebratenes Saiblingfilet | (Island) | Champagnersauce
Risotto | Spinat
Fried char fillet | (tur- aqua) | champagne sauce
Risotto | spinach

Duett von Crème Brûlée | Tonkabohne | Orange | Mangosorbet
Duet of crème brûlée | tonka bean | orange | mango sorbet

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

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

**Nüssli- und Blattsalat „Löwen“ | Himbeerdressing | Speck |
Cashewnüsse | Brotkrusteln**

Field and leaf lettuce „Löwen style“ | raspberrydressing | bacon | cashewnuts
| croutons

CHF 18.50

**Carpaccio vom Rindstafelspitz | Balsamicovinaigrette |
Kräutersalat | Avocado**

Carpaccio of boiled beef | balsamic vinaigrette | herb salad | avocado

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Leberspätzle | Gemüse

Clear consomme | liver Spätzle | vegetables

CHF 14.50

Randen-Orangensuppe | geräucherte Entenbrust

Cream soup of Beetroot and oranges | smoked duck breast

CHF 14.50

Warme Vorspeise

warm starter

Gebrautes Wachtelbrüstchen | Trüffel | Lauchgemüse

Panfried quail breast | truffle | leek vegetables

CHF 29.50

Hauptgerichte Fleisch | Wild

Main courses meat | game

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Portweinsauce | Kräuter Kartoffeln | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | Portwinesauce | herb potatoes | vegetables

CHF 58.50

Kalbshohrückensteak (CH) | Waldpilze | hausgemachte Nudeln |

Wirsing

saddle of veal steak | wild mushrooms | homemade pasta | savoy cabbage

CHF 52.50

Duett von der Maispoularde (Coq au Vin und Brust) | Rotweinsauce |

Risotto | Gemüse

Duet of corn-fed poulard (Coq au vin and breast) | red wine sauce | risotto | vegetable

CHF 42.50

Rehschnitzel "Mirza" | Wildsauce | Waldpilze | Spätzle |

Rotkraut | Marroni

Escalope of venison "Mirza" | game sauce | mushrooms | Spätzle
red cabbage | chest nuts

CHF 49.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Riesencrevetten "Black Tiger" | Provencales | Limetten Risotto

Riesencrevetten "Black Tiger" | Provencales | Lime Risotto

CHF 44.50

Filet vom Winterkabeljau "Skrei" (N) | Champagnersauce

Kräuter Kartoffeln | Lauchgemüse

Fillet of winter cod "Skrei" | champagne sauce | herb potatoes | leek vegetables

CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Nudeln | Stunden Ei | Trüffel | Blattspinat

Homemade pasta | hour egg | truffle | spinach leaves

CHF 36.50

Desserts

Sweets

Toblerone Mousse | Orangen | Nuss Chips

Toblerone mousse | oranges | nut chips

CHF 16.50

Topfenknödelchen | Zwetschgenröster | Butterbrösel

Dumplings of curd cheese | plums stew | buttered bread crumbs

CHF 15.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher cake (chocolate) | whipped cream

CHF 12.50

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee

CHF 19.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept

Ice coffee "Swiss style"

CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm

Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream

CHF 9.50

Käsevariation | Liechtensteiner und Schweizer Produzenten

Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

Small cheese platter | local ans Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard

CHF 18.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt

Ice cream: ice cream | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt

Sorbet:Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone

Sherbet: plums | passionfruit | lemon

Pro Kugel CHF 4.80

Portion Rahm CHF 2.80

Preise inklusive MWST

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)

Children's icecream: treasure chest (vanilla-chocolate)

CHF 6.50