

# M E N U

---

Graved Lachs | Honig-Dillsenfauce | Bittersalate | Hausdressing  
Marinated salmon | honey-dillmustard sauce | bitter lettuce | housedressing

## ODER

or

Bunter Salat | Apfel | Hausdressing  
Mixed Salad | apple | house dressing

## UND / ODER

and / or

Sauerkrautsüppchen  
Sour cabbage soup

---

Kalbsschnitzel "Saltimbocca" | Salbei | Rohschinken  
Kräuterrisotto | Gemüse  
Escalope of veal „Saltimbocca“ | sage | dry ham | herbrisotto | vegetables

## ODER

or

Filet von Dorade Royal<sup>GRC</sup> | Zitrone  
Weissweinrisotto | Blattspinat  
Fillet of Dorade Royal | lemon | whitewine risotto | leaf spinach

---

Orangenparfait | Rotweinbirne | Crumble  
Parfait of oranges | redwine pear | crumble

## ODER

or

Käseteller | Walnüsse | Feigensenf  
Cheese plate | walnuts | fig mustard

---

Nur Hauptgang	CHF 44.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

---

## Garten UND/ODER Bar Klassiker

### "W K"

Wurst | Käse | Zwiebel | Essiggurken | Salat  
Sausage | cheese | onions | pickled gherkin | salad  
CHF 23.50

### "Tuna"

Thunfisch | Zwiebeln | Salat  
Tuna | onions | salad  
CHF 23.50

### "Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter  
Escalope of veal | colourful salad | herbsbutter  
CHF 39.50

Wendelin's Hirschwurst | Triesenberg | Sauerkraut | Kren  
Stag sausage | Triesenberg | sour cabbage | horseradish  
CHF 24.50

Rahmschnitzel vom Schweinsrücken | Spätzle | Tagesgemüse  
Escalope of saddle of pork | creamsauce | Spätzle | vegetables  
CHF 32.50

---

## Garten UND/ODER Bar Menu

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe  
Menu Salad | house dressing | or menusoup

Piccata vom Schweinsrücken | Tomatensauce | Nudeln  
Piccata of pork | tomatosauce | noodles

---

# M E N U

---

Geräucherte Entenbrust | Waldorfsalat | Nüsse | Sellerie  
Smoked ducklingbreast | Waldorf salad | nuts | celery

**ODER**

or

Bunter Salat | Apfel | Hausdressing  
Mixed Salad | apple | house dressing

**UND / ODER**

and / or

Karotten-Zitronengras Suppe  
Carrots – lemongrass soup

---

Hirsch Schnitzel | Wacholder | Rahm  
Spätzle | Rotkraut  
Escalope of stag | juniper | cream | Spätzle | red cabbage

**ODER**

or

Lachsragout | Safransauce  
Butterreis | Pak choi  
Salmon ragout | saffron sauce | rice | pak choi

---

Panna cotta | Beerenkompott | Milchstreusel  
Panna cotta | berry compote | milk crumble

**ODER**

or

Käseteller | Walnüsse | Feigensenf  
Cheese plate | walnuts | fig mustard

---

Nur Hauptgang	CHF 44.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

---

## Salate und kalte Vorspeisen

Salads | cold starters

### Gemischter Saisonsalat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

Assorted salads or leafsalad | dressing at your choice

CHF 13.50

### Nüssli- und Blattsalat „Mimosa“ | Frenchdressing | Speck | gehacktes Ei

Field and leaf salad „Mimosa“ | frenchdressing | bacon | hashed egg

CHF 18.50

### Tintenfisch Carpaccio | Kürbis | Orangen | Bittersalat

Pulpo Carpaccio | pumpkin | oranges | bitter salad

CHF 27.50

### Hirsch Schinken | Frischkäse | Feige | Sauce Cumberland

Stag ham | curd cheese | fig | sauce Cumberland

CHF 23.50

## Suppen

Soups

### Klare Kraftbrühe | Polenta – Pilzbällchen | Gemüse

Clear consommé | corn-mushroom balls | vegetable

CHF 12.90

### Blumenkohlcremesüppchen | Parmesan

Cauliflowersoup | Parmesan cheese

CHF 12.50

## Warme Vorspeise

Warm starter

### Jakobsmuschel | Kräuterbutter | Blattspinat | brauner Trüffel

Scallops | herbsbutter | spinach leaves | brown truffle

CHF 24.50

---

## Hauptgerichte Fleisch und Fisch

### Main course meat & fish

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 44.50

Rindsfiletsteak | Barolosauce | Schupfnudeln | Rosenkohl

Steak of tenderloin of beef | Barolo sauce | thick potato noodles | Brussels sprouts

CHF 58.50

Federstück vom Rind geschmort | Spätzle | Gemüse

Braised beef | Spätzle | vegetables

CHF 42.50

Maispoulardenbrust | Trüffelkruste | Sesam Reis | Kürbis

Corn chicken breast | truffle crust | sesame rice | pumpkin

CHF 42.50

Riesengrillen "Black tiger" | Süss sauer | Jasminreis | Broccoli

King sized prawns "black tiger" | sweet sour | jasmine rice | broccoli

CHF 44.50

Lachs Steak "Miso" | Zitronen Nudeln | Spinat

Salmon steak "Miso" | lemon noodles | spinach

CHF 47.50

## Fleischlos

### Vegetarian food

Sellerie Steak | vegane Sauce | Kräuterrisotto | Gemüse

Celery steak | vegan sauce | herbs risotto | vegetables

CHF 36.50

---

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)

Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn

Riesengrillen aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz

Rebhuhn aus Belgien | Dorade Aquakultur Griechenland

Maispoularden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich

Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)

Fisch gem. deklariertem Fanggebiet

Eier sind aus Freilandhaltung

## Desserts

**Nougat Törtchen | Zwetschgenröster | Zimt Eis**

Nougat tart | plum stew | cinammon icecream

CHF 14.50

**Spekulatius Panna Cotta | Zitrusfrüchte | Schokolade**

Spekulatius panna cotta | citrus fruits | chocolate

CHF 15.50

**Apfelstrudel hausgemacht und ofenwarm | Tonkabohneneis | Mandeln**

homemade apple strudel | lukewarm | tonkabean icecream | almonds

CHF 14.00

**Irish Coffee | Original**

Original Irish Coffee

CHF 19.50

**Käsevariation | Liechtensteiner und Internationale Produzenten**

Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

Small cheeseplatter | local and Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard

CHF 18.50

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

Ice coffee "Swiss style"

CHF 14.90

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

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

CHF 9.50

---

**Eiscreme | Vanille | Schokolade | Mocca | Tonkabohne**

ice cream | vanilla | chocolate | mocca | tonkabean

**Sorbet | Zitrone | Zwetschge | Passionsfrucht**

sherbet | lemon | plum | passion fruit

Pro Kugel CHF 5.00

Portion Rahm CHF 3.00

Preise inklusive MWST

---

Preise inklusive MWST