

M E N U

Antipasti Gemüse | Rohschinken | Grissini
Antipasti vegetables | raw ham | breadstick

ODER

or

Bunter Salat | Avocado | Grapefruit
Variegated salad | avocado | grapefruit

UND / ODER

and / or

Karotten- Zitronengras Süppchen
Carrots- lemongrass soup

Kalbshaxe "Ossobucco" | Wurzelgemüse | cremige Polenta
Veal leg "Ossobucco" | root vegetables | creamy polenta

ODER

or

Forellenfilet (1 Aqua) | Sauce Hollandaise | gemischter Spargel | heurige Kartoffeln
Fillet of trout | Sauce Hollandaise | mixed asparagus | young potatoes

Erdbeerparfait | Rhabarberragout | Minze
Strawberry parfait | rhubarb ragout | mint

ODER

or

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

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

GARTEN UND/ODER BAR KLASSIKER

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

Olma veal sausage | onionsauce | Rösti

CHF 24.50

Schweinsrückensteak | Kräuterbutter | Pommes frites | Gemüse

Steak of saddle of pork | herbs butter | 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

Hackfleischlaibchen | Rahmsauce | Reis | Gemüse

Hashed meet burger | creamsauce | rice | vegetables

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

Tomatencarpaccio | gebackener Büffel Mozzarella | Basilikum | Balsamicoperlen

Tomatoes | deep fried buffalo Mozzarella | basil | balsamic pearls

CHF 22.50

Graved Lachs im Haus gebeizt | Dill –Senfsauce | Wildkräutersalat

Graved salmon home marinated | dill-mustards sauce | wild herbs salad

CHF 26.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Griessnockerl | Gemüse

Clear consomme | semolina dumplings | vegetables

CHF 13.50

Kalte Spanische Gemüsesuppe "Gazpacho" | Fetakäse

Cold vegetable soup "Gazpacho" | Feta cheese

CHF 15.00

Warme Vorspeise

warm starter

Bunte hausgemachte Tagliatelle | Lammragout

variegated homemade Tagliatelle | lamb stew

CHF 25.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürich Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Lamm Entrecôte | Rosmarinjus | Weissweinsrisotto | Gemüse

Entrecôte of lamb | rosemary jus | white wine risotto | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Paprika Chutney | Kartoffel Ecken | Caponata Gemüse

Steak of tenderloin of beef | pepper chutney | potato wedges | Caponata vegetables

CHF 58.50

Maispouardenbrüstchen | Sesam | Curry | Reis | Gemüse

Corn chickenbreast | sesame | Curry | rice | vegetables

CHF 42.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Riesencrevetten "Black Tiger" | Cherry Tomaten | Gartenkresserisotto

"Black tiger" king sized prawns | Cherry tomatoes | cresses risotto

CHF 44.50

Schweizer Saiblingfilet (Zucht) | Sesam Kartoffeln | Erbsencreme

Fillet of Swiss samletfish | sesame potatoes | peas cream

CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Quinoa Burger | Tagliatelle | Basilikumpesto | Gemüse

Quinoa burger | Tagliatelle | basilpesto | vegetables

CHF 36.50

Salatkreationen

Salad creations

"Summer"

Bunter Salat | Orangen | Avocado | Balsamico | Nüsse

Leaf salad | oranges | avocado | Balsamic vinegar | nuts

CHF 24.50

"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

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter

Escalope of veal | colourful salad | herbsbutter

CHF 39.50

" Neptun"

Saiblingfilet gebraten | Cous-Cous | Granatapfel | Basilikum

Fillet of samletfish | cous cous | pomegranate | basil

CHF 39.50

"Aqua"

Riesengarnelen Black Tiger | Glasnudelsalat | Süss-Saures Gemüse | Wakame Algen

King sized prawns | sweet and sour vegetables | wakame seaweed

CHF 39.50

"Melon"

Melone | Feta | Rohschinken | Minze

Melon | feta | dry ham | mint

CHF 26.50

"Steak and Salad"

Entrecôte oder Rindsfilet | Salat | Zitronen –Chilli Butter

Sirloin steak or tenderloin of beef | salad | lemon chillibutter

Entrecôte CHF 46.50

Rindsfiletsteak CHF 58.50

Desserts

Sweets

Dunkles Schokoladenmousse | Erdbeeren mariniert | Streusel

Dark chocolate mousse | marinated strawberries | crumble

CHF 16.50

Limoncellocreme | Blaubeermuffin | Minze

Limoncellocream | blueberry muffin | mint

CHF 15.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher cake (chocolate) | whipped cream

CHF 12.50

Minzenparfait | Schokoladen Erde | Baiser

Mintparfait | chocolate earth | meringue

CHF 16.50

"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: Melone | Erdbeere | Zitrone

Sherbet: melon | strawberry | 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
