

M E N U

Rindstartar | Toast | Rucolasalat
Beef tartar | toast | rocket salad

ODER

or

Bunter Salat | Nüsse | Hausdressing
Mixed Salad | nuts | house dressing

UND / ODER

and / or

Flädliuppe | Gemüse
Consomé | sliced pancake | vegetables

Rindstafelspitz | Wurzelgemüse | Neue Kartoffeln | Spinat
Boiled beef Austrian style | root vegetables | potatoes | spinach

ODER

or

Pochiertes Seelachsfilet (Wildfang, Nordostatlantik) | Olivenöl | Neue Kartoffeln | Spinat
Poached filet of pollock | olive oil | potatoes | spinach

Tiramisu | klassisch

Tiramisu

ODER

or

Käse | Liechtensteiner Produzenten
Cheese dessert | local producers

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

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Röstli

Olma veal sausage | onionsauce | Röstli

CHF 24.50

Schweinsrahmgeschnetzeltes | Nudeln | Tagesgemüse

Sliced pork | creamsauce | noodles | vegetables

CHF 31.50

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

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

Menu Salad | house dressing | or menusoup

Fischknusperli | Sauce Tartar | Salat

Deep fried fish | sauce tartar | salad

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

Riesencrevetten aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Zander aus Estland

Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz

Maispouarden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich

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

Fisch gem. deklariertem Fanggebiet

Eier sind aus Freilandhaltung

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

Strauchtomaten | Röstbrot | Feta | Basilikum | Balsamico

Tomatoes | bread | Feta cheese | basil | balsamic

CHF 19.50

Spargel weiss und grün | Vinaigrette | Räucherlachs | hausgemachte Grissini

Asparagus white and green | vinaigrette | smoked salmon | homemade Grissini

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Griessnockerl | Gemüse

Clear consomme | semolina dumplings | vegetables

CHF 12.90

Tomatencremesuppe | Basilikum | Rahm

Tomatocremsoup | basil | whipped cream

CHF 12.90

Erfrischender Zwischengang

Intermediate course

Riesengrille | Erbsen-grüner Apfel-Sorbet | Curry

Prawn | sugar peas - green apple sherbet | curry

CHF 19.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürich Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 44.50

Kalbsrückensteak | Spargel | Sauce Hollandaise | junge Rheintaler Kartoffeln

Steak of saddle of veal | asparagus | sauce Hollandaise | young local potatoes

CHF 62.50

Rindsfilet | Portwein Vanillesauce | hausgemachte Nudeln | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | portwine-vanilla sauce | homemade noodles | vegetables

CHF 58.50

Maispouardenbrüstchen | Sesam | Curry | Reis | Gemüse

Corn chickenbreast | sesam | Curry | rice | vegetables

CHF 42.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Riesencrevetten "Black Tiger" | Paprika | Reis | Blattspinat

"Black tiger" king sized prawns | red pepper | rice | spinach leaves

CHF 44.50

Schweizer Felchenfilet Wildfang | Spargelrisotto | Tomate

Fillet of Swiss whitefish | asparagus risotto | tomatoes

CHF 44.50

Fleischlos

Vegetarian food

Linsencurry | Mango | Kokos | Reis | Gemüse

Lentilcurry | mango | cocos | rice | vegetables

CHF 36.50

Desserts

Sweets

Dunkles Schokoladenmousse | Rhabarber | Rahm

Dark chocolate mousse | rhubarb | whipped cream

CHF 17.50

Frische Erdbeeren | mariniert | Joghurteis | Baiser | Rahm

Fresh strawberries | marinated | Jogurt ice cream | baisier | whipped cream

CHF 16.50

Minzparfait | Schokolade | Granola | Rahm

Mint parfait | chocolate | granola | whipped cream

CHF 17.50

Kuchen | Torte

Tagesangebot: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Daily cake: please ask our staff

CHF 9.90

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee

CHF 19.50

"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

Käsevariation | Liechtensteiner Produzenten | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

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

CHF 18.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt | Erdbeer

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

Sorbet: Himbeer-Rhabarber | Passionsfrucht | Zitrone

Sherbet: raspberry-rhubarb | passion fruit | 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 6.00
