

# M E N U

---

Tintenfischcarpaccio | Zitrone | Olivenöl | Chorizzochips  
Pulpo carpaccio | lemon | oliveoil | Chorizo chips

## ODER

or

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

## UND / ODER

and / or

Klare Kraftbrühe | Schinkenschöberl | Gemüse  
Clear consommé | ham bisquits | vegetable

---

Kaninchen Grillschenkel <sup>(H)</sup> | Rosmarinsauce | Rucolanudeln | Gemüse  
Rabbit tigh | rosemary sauce | rocket noodles | vegetables

## ODER

or

Kabeljaufilet Royal <sup>(N WF)</sup> gebraten | Mangosauce | Rucolanudeln | Gemüse  
Fillet of codfish | mangosauce | rocket noodles | vegetables

---

Limoncello Creme | Rohrzucker | Beeren | Minze  
Limoncello cream | brown sugar | berries | Mint

## 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

---

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

## GARTEN UND/ODER BAR KLASSIKER

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

Olma veal sausage | onionsauce | Rösti

CHF 24.50

Schweinsrückensteak | Kräuterbutter | Pommes frites | Tagesgemüse

Steak of saddle of pork | herbsbutter | 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

Rindfleischsalat | Gurken | Zwiebel | bunter Salat | Hausdressing

Salad of boiled beef | sour cucumber | onions | salad | housedressing

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

Maispoulet- 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

# Salatkreationen

## Salad creations

### "Summer"

Bunter Salat | Tête de Moine Käse | Balsamico | Nüsse

Leaf salad | grand cru raw ham | nectarine | Tête de Moine cheese | tomatoes | Balsamic vinegar | nuts

CHF 23.50

### "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

### " Neptun"

Zanderfilet gebraten | Cous-Cous | Gemüse | Basilikum

Fillet of pikeperch | cous cous | vegetables | 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"

Wassermelonen | Feta | Rote Zwiebeln | Oliven

Watermelon | feta | red onions | olives

CHF 25.50

### "Steak and Salad"

Entrecôte oder Rindsfilet | Salat | Oliven | Tomaten

Sirloin steak or tenderloin of beef | salad | olives | tomatoes

Entrecôte CHF 48.50

Rindsfiletsteak CHF 58.50

# Kalte Vorspeisen

## Cold 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

Melone "Calypso" | Crevetten | Cocktailsauce | Champignons

Melon "Calypso" | shrimps | cocktailsauce | champignons

CHF 25.50

Rindstartar | rassig oder mild gewürzt | Toast | Kapern | Zwiebel | Rucolasalat

Beef tartar | spicy or mild | toast | capres | onions | rocket salad

CHF 28.50

# Suppen

## Soups

Klare Kraftbrühe | Kalbsleberknödelchen | Gemüse

Clear consomme | Calf's liver dumplings | vegetables

CHF 12.90

Spanische "Gazpacho" | kalt | Gurke | Peperoni | Tomate

Cold Spanish vegetables soup | cucumber | peppers | tomatoes

CHF 14.90

# Erfrischender Zwischengang

## Intermediate course

Avocado Sorbet | Kräuterbruschetta | Riesencrevette | Tapioka

Avocado sherbet | herbs bruschetta | prawn | tapioka

CHF 19.50

# Warme Vorspeise

## Warm appetizer

Pfifferlinge | | Kräuter | Rahm | hausgemachte Nudeln | Rucola | Rahm

Chanterelles | homemade noodles | herbs | cream | rocket salad | cream

CHF 25.50

# Hauptgerichte Fleisch

## Main courses meat

"Zürich Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 44.50

Maispouardenbrüstchen | Sesam | Curry | Reis | Gemüse

Corn chickenbreast | sesam | Curry | rice | vegetables

CHF 42.50

Lammkotelettes mariniert | Rosmarinjus | junge Rheintaler Kartoffeln | Gemüse

Lamb chops marinated | rosemary jus | young local potatoes | vegetables

CHF 48.50

Kalbsschnitzel | Pfifferlinge | Kräuter | Rahm | hausgemachte Nudeln | Gemüse

Escalope of veal | chanterelles | noodles homemade | herbs | cream | vegetables

CHF 48.50

Rindsfilet | Parmesankruste | Rucolarisotto | Pinienkerne | Schmortomaten

Steak of tenderloin of beef | Parmesan crust | rocket risotto | pine seed | tomatoes

CHF 58.50

"Steak and Salad" | Entrecôte oder Rindsfilet | Salat | Oliven | Tomaten

Sirloin steak or tenderloin of beef | salad | olives | tomatoes

Entrecôte CHF 48.50

Rindsfiletsteak CHF 58.50

# Hauptgerichte Fisch

## Main courses fish

Riesencrevetten "Black Tiger" | Paprika | Reis | Spinat

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

CHF 44.50

Schweizer Saiblingfilet (Zucht) | Zitronenrisotto | Jung Zwiebeln

Fillet of Swiss char | lemon risotto | young onions

CHF 47.50

# Hauptgericht Vegetarisch

## Vegetarian food

Pfifferlinge | | Kräuter | Rahm | hausgemachte Nudeln | Rucola | Rahm

Chanterelles | homemade noodles | herbs | cream | rocket salad | cream

CHF 37.50

# Desserts

## Sweets

Dunkles Schokoladenmousse | Früchte | Rahm

Dark chocolate mousse | fruit | 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

---