

Hauptgerichte Fleisch, Wild und Fisch

main courses meat, game and fish

Rehpfeffer „Winzerin Art“

dazu klassisches Wildgemüse und Spätzle

Stew of venison "Winemaker style"

Served with wild game garnishing and Spätzle

CHF 39.50

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an schwarzer Trüffelsauce

mit Kartoffelpüree und Gemüse

Panfried Guinea fowl breast with black truffle sauce

served with mashed potatoes and vegetables

CHF 44.50

Rehschnitzelchen "Mirza" mit frischen Waldpilzen

an mit Cognac aromatisierter Wildrahmsauce

dazu klassische Wildgarnitur, Spätzle und Schupfnudeln

Escalope of venison panfried with fresh mushrooms

and gamesauce aromated with Cognac

served with wild game garnishing, Spätzle and thick potato noodles

CHF 48.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"

mit Rösti und Gemüse

Sliced veal "Zurich style" with Rösti and vegetables

CHF 44.50

Rindsfiletsteak an Portwein-Schalottensauce

dazu Kräuterris und Gemüse

Steak of tenderloin of beef with portwine shallotsauce

served with herb rice and vegetables

CHF 56.50

Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof ^(CH)

serviert mit Kürbisrisotto und Trauben-Zwiebel Relish

Panfried fillet of Swiss trout

served with pumpkin risotto and grape onion relish

CHF 39.50

Zanderfilet gebraten (Nordatlantik) an Wacholdersauce

auf Champagner-Sauerkraut und Schupfnudeln

Panfried fillet of pike perch with juniper sauce

with champagne sour cabbage and thick potato noodles

CHF 46.50

"Steak and Salad" Entrecôte oder Rindsfilet vom Grill mit buntem Gartensalat

hausgemachter Kräuterbutter und Trauben-Chutney

Salad with grilled sirloin steak or tenderloin of beef

with homemade herb butter and grape chutney

180 g Entrecôte

CHF 45.50

180 g Rindsfiletsteak

CHF 56.50