

Hauptgerichte Fleisch, Wild und Fisch

Main courses meat, game and fish

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"

mit Rösti und Gemüse

Sliced veal "Zurich style" with Rösti and vegetables

CHF 44.50

Rindsgulasch „Ungarische Art“

serviert mit Semmelknödel und Gemüse

Beef goulash „Hungarian style“

served with bread dumplings and vegetables

CHF 39.50

Kalbsbraten an Estragonrahmsauce

mit Kartoffelpüree und Gemüse

Roast veal on a creamy tarragon sauce

with mashed potatoes and vegetables

CHF 42.50

Rindsfilet „Madagaskar“ an grüner Pfeffersauce

dazu hausgemachte Nudeln und Gemüse

Steak of tenderloin of beef with green pepper sauce

served with homemade noodles and vegetables

CHF 56.50

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

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

mit hausgemachter Kräuterbutter und Barbecue Sauce

Salad with grilled sirloin steak or tenderloin of beef

with homemade herbs butter and Barbecue sauce

180 g Entrecôte

CHF 46.50

180 g Rindsfiletsteak

CHF 56.50

Gebratenes Lachsfilet (N) an Weissweinsauce

mit Kartoffel-Blumenkohlpüree und Gemüse

Fillet of Salmon on white wine sauce

with potatoes-cauliflower puree and vegetables

CHF 45.50

Riesencrevetten "Black Tiger" auf Zitronenrisotto mit Ingwer Blattspinat

King sized prawns "Black tiger" on a bed of lemon risotto with ginger spinach leaves

CHF 44.50