

Hauptgerichte Fleisch/ main dishes meat

*Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"
mit Gemüse und Rösti*
Sliced veal "Zurich style" with Rösti and vegetables
CHF 43.50

*Rindsfiletsteak "Madagaskar" mit grüner Pfeffersauce
dazu hausgemachte Nudeln und frisches Gemüse*
Steak of tenderloin of beef with green peppersauce
served with rosemary potatoes and vegetables
CHF 56.50

*Rindstafelspitz mit Wurzelgemüsen gekocht
dazu Apfelkren, gebratene Kartoffeln und Rahmspinat*
Boiled beef meat with apple horse radish
panfried potatoes and creamy spinach
CHF 43.50

*"Steak and Salad" Bunter Gartensalat mit 200 g Entrecôte vom Grill
und hausgemachter, würziger Barbecue Sauce und Kräuterbutter*
Salad with grilled 200 g sirloin steak of beef and homemade barbecue sauce
CHF 45.50

Hauptgerichte Fisch / main dishes fish

*Graubündner Lachsfilet aus Misox gebraten mit Kräutern
mit Wirsinggemüse und Kartoffeln*
Fillet of Grison salmon panfried with herbs
served with Savoy cabbage and potatoes
CHF 44.50

*Junges Steinbuttfilet mit Olivenöl und Kräutern gebraten
umlegt mit frischen Gemüsen*
Fillet of turbotin panfried with olive oil and herbs
served with vegetables
CHF 46.50

*Geschälte Riesencrevetten "Black Tiger" vom Grill
serviert mit Erdnuss Sauce
dazu Reis und Blattspinat*
Grilled king sized prawns "Black tiger" with peanuts sauce
served with rice and spinach leaves
CHF 44.50

Hauptgericht Vegetarisch / main course Vegetarian

*Hausgemachter Dinkel-Kräuterburger auf Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree und Gemüse*
Homemade spelt-herbsburger with tomatosauce
served with mashed potatoes and vegetables
CHF 31.50
