M E N U

Crevetten Cocktail | Minilattich | Avocado | gepickelte Gurke
Shrimp cocktail | mini lettuce | Avocado | pickled cucumber

ODER
or

Bunter Salat | gepickeltes Gemüse | Hausdressing
mixed salad | pickled vegetables | house dressing

UND / ODER
and / or

Karotten-Ingwersuppe
Carrot and ginger soup

*****

Lammfilet | Rotweinjus
Safranrisotto | Grillzuchini
Lamb fillet | Red wine jus
Saffron risotto | Grilled zucchini

ODER
or

Kabeljau Royal (Wildfang Atlantik) | Champagnersauce
Pilaw Reis | Winterspinat
Cod Royal (wild-caught Atlantic) | Champagne sauce
Pilaf rice | Winter spinach

*****

Apfelküchlein | Vanillesauce | Walnusseis
Apple fritters | Vanilla sauce | Walnut ice cream

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inklusive MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter saisonaler Salatteller | Dressing nach Wahl
Assorted saisonal salads | dressing of your choice
CHF 14.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotkrusteln | Hausdressing
Lamb's lettuce | bacon | egg | bread crumbs | house dressing
CHF 18.50

Beef Tatar mediterran
gepickeltes Gemüse |Oliven| Kapern
Mediterranean beef Tartar
pickled vegetables |olives| capers
CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Leberspätzle
Clear consomme | liver dumplings
CHF 16.50

Thai Curry Suppe | Crevetten Ragout
Thai curry soup | shrimp ragout
CHF 16.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Topinambur-Ricotta Teigtaschen
Salbeibutter | Waldpilze
Homemade Jerusalem artichoke and ricotta dumplings
Sage butter | Wild mushrooms
CHF 28.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse
Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables
CHF 49.50

Schweizer Rindsfilet | Rotweinjus
Pilze | Schupfnudeln | Wintergemüse
Swiss beef fillet | Red wine jus
Mushrooms | Potato noodles | Winter vegetables
CHF 64.50

Duett vom Schweinsfilet und Bäggli
hausgemachte Nudeln |Karotten-Kerbelwurzel
duo of pork filet and cheek| homemade noodles
carrot-chervil root
CHF 42.50

Appenzeller Ribelmais Poularden Brust
Trüffelsauce | Kartoffelstock | Selleriegemüse
Appenzeller Ribelmais chicken breast
Truffle sauce | Mashed potatoes | Celery vegetables
CHF 44.50

Rehschnitzel Mirza
Wildrahmsauce |Spätzle | Maroni | Rotkraut | Rosenkohl
venison escalopes Mirza
wild cream sauce | Spätzle | chestnuts | red cabbage | brussels sprouts
CHF 52.00

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Thunfisch Sashimi
Schnittlauchrisotto | Pesto | Aioli
Tuna Sashimi | Chive risotto | Pesto | Aioli
CHF 48.50

Wolfbarschfilet gebraten |“Bouillabaisse Style“
Gemüse-Safran-Nage | Kartoffel
Fried sea bass fillet | “Bouillabaisse Style“ vegetable-safftron nage | potatoes
CHF 49.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Nudeln | Herbsttrüffel | Stunden Ei
Spinatsalat
Homemade noodels | fall truffles | hourly egg |spinach
CHF 36.50

Desserts

dessert

Warmes Schokoladenküchlein | Schmorananas | Kokosglace (20min Wartezeit)
warm chocolatcake | brais pinapple | coconut ice cream (20min waiting time)
CHF 18.50

Mille-feuille von Zimtmousse | Mandarine | Sauerrahmglace
mille-feuille from cinnamon mousse| mandarin | sour cream ice cream
CHF 17.50

Sachertorte | Vanilleglace |Schlagrahm
Sacher cake (chocolate) |vanille ice cream| whipped cream
CHF 14.50

Irish Coffee | Original
Original Irish Coffee
CHF 19.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept
Ice coffee "Swiss style"
CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm
Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Käsevariation | Liechtensteiner und Schweizer Produzenten
Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
Small cheese platter | local ans Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Sauerrahm
Ice cream: ice cream | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone | Mango | Himbeere
Sherbet: plums | passionfruit | lemon | mango | raspberry

Pro Kugel	CHF 5.00
Portion Rahm	CHF 2.50

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)
Children's icecream: treasure chest (vanilla-chocolate)
CHF 6.50

Preise inklusive MWST