

M E N U

Pulpocarpaccio | Frühlingsalat | Zitronen Vinaigrette
Pulpocarpaccio | Spring Salad | Lemon Vinaigrette

ODER

or

Bunter Salat | geröstete Nüsse | Hausdressing
Mixed salad | roasted nuts | house dressing

UND / ODER

and / or

Vaduzer Rieslingsuppe | Croûtons
Vaduz Riesling Soup | Croûtons

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise
Grüner Spargel | neue Kartoffel
Veal escalope | Hollandaise sauce
Green asparagus | new potatoes

ODER

or

Gebratene Edelfische | Champagnersauce
Grüner Spargel | Venere Reis
Pan-fried premium fish | Champagne sauce
Green asparagus | Venere rice

Erdbeer Mousse | frische Erdbeeren | Schokostreusel
Strawberry Mousse | Fresh Strawberrys | Chocolat Sprinkles

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 seasonal 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

Thunfisch Tataki | Ponzu Vinaigrette

Avocado creme | Wakame | Shiitakepilze

Tuna tataki | Ponzu Vinaigrette | Avocado cream | Wakame | Shiitake

CHF 28.00

Beef Tatar mediterran

gepickeltes Gemüse | Oliven | Kapern

Mediterranean beef Tartar

pickled vegetables | olives | capers

CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Flädli

Clear consommé | Flädli

Sliced pancakes

CHF 16.50

Pastinaken Suppe | Birne

Parsnip soup | Pear

CHF 16.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Nudeln | Herbsttrüffel | Stunden Ei

Spinatsalat

Homemade noodles | fall truffles | hourly egg | spinach

CHF 26.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

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

Rindsfilet | Entenleberschnitzel | Perigord Trüffel
Selleriegemüse | hausgemachte Gnocci
Beef fillet | Duck liver escalope | Perigord truffles
Celery | Homemade Gnocchi
CHF 68.50

Kotelette vom Biertreber Schwein | Kräuterjus
hausgemachte Nudeln | Grillgemüse
Beer-fed pork chop
Homemade pasta | Grilled vegetables
CHF 44.50

Appenzeller Ribelmals Poulet Brust und geschmorte Schenkel
Rotweinsauce | Kartoffelstock | Karottengemüse
Appenzeller Ribelmals chicken breast and braised thighs
Red wine sauce | Mashed potatoes | Carrots
CHF 42.50

Kalbskopfbäggli | Rotweinjus
weiße Polenta | Gemüsewürfel
Veal cheek | braised | red wine jus
white polenta | diced vegetables
CHF 49.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Crevetten Black Tiger
Limettenrisotto | Knuspergemüse
Black Tiger prawns
Lime risotto | Crispy vegetables
CHF 46.50

Skrei Filet gebraten (Nor Wildfang) | Pernodsauce
Lauchgemüse | Petersilienkartoffel
Fried skrei fillet (Norwegian wild catch) | Pernod sauce
Leeks | Parsley potatoes
CHF 49.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Gnocchi | Champagnersauce
Tempura Gemüse | Pilze
Homemade gnocchi | Champagne sauce
Tempura vegetables | Mushrooms
CHF 36.50

Desserts

dessert

Variation vom Kaffee

Crème Brûlée | Mousse | Glace | Orange

Coffee variations

Crème brûlée | Mousse | Ice cream | Orange)

CHF 18.50

Beeren Gratin | Schoko Crumble | Sauerrahmglace

Berry gratin | Chocolate crumble | Sour cream ice cream

CHF 17.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher cake (chocolate) | whipped cream

CHF 12.50

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 | vanilla | chocolate | mocca | Sour cream ice cream

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