

M E N U

Krabbencocktail | Champignons | Eisbergsalat
Shrimpscocktail | champignons | ice lettuce

ODER

or

Bunter Salat | eingelegte Radieschen
karamelierte Nüsse | Bärlauchdressing
Variegated salad | pickled radish | caramelized nuts | wild garlic dressing

UND / ODER

and / or

Gartenkresse Suppe | Tomaten Bruschetta
Garden cresses soup | tomato bruschetta

Rindsfiletwürfel | Pommery Senfsauce
hausgemachte Nudeln | Gemüse
Sliced tenderloin of beef | Pommery mustardsauce
homemade noodles | vegetables

ODER

or

Edelfischragout | Safransauce
Reis | Spinat
Fishragout | saffronsauce
rice | spinach

Profiteroles | Vanillecreme | Schokolade
Profiteroles | vanilla cream | chocolate

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

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or lettuce | dressing of your choice

CHF 13.50

Hausgebeizter Graved Lachs | Blinis | Martinicreme | Kresse

Graved salmon | Blinis | Martini crème | cress

CHF 26.50

Falsche Jakobsmuschel (vegan) | Rettich

Pilz Mayonaise | Holunder Vinaigrette | Blattsalat

False scallop | radish | mushroom mayonnaise | elderberry vinaigrette | lettuce

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Flädli | Gemüse

Clear consomme | sliced pancake | vegetables

CHF 14.50

Bärlauchcremesüppchen | Brotkrustel

Creamsoup of wild garlic | bread crust

CHF 14.50

Warme Vorspeise

warm starter

Hausgemachte Tagliatelle | Trüffelrahm | Walnüsse

Homemade tagliatelle | truffle cream | walnuts

CHF 25.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürich Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Poschiertes Maispoullardenbrüstchen | Kräuterfarce

Gemüsereis | Teriyakisauce

Poached cornchicken breast | herbal farce

vegetables rice | Teriyakisauce

CHF 42.50

Rindsfiletsteak | Sauce Bordelaise

Pastinaken- Kartoffelpüree | Broccoli | Mandelbutter

Steak of tenderloin of beef | Bordelaise sauce

mashed parsnips with potatoes | broccoli | almonds butter

CHF 58.50

Schweizer Lamm Kotelettes | Thymiansauce | Senf

Rosmarin Kartoffeln | Gemüse

Swiss lamb chops | thyme sauce | mustard

rosemary potatoes | vegetables

CHF 49.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Riesengarnelen "Black Tiger" | Bärlauch Risotto | Spinat

"Black tiger" king sized prawns | wild garlic risotto | spinach

CHF 44.50

Winter Kabeljau "Skrei" | Champagner – Kräutersauce | Gemüse

Winter Codfish "Skrei" | Champagne-herb sauce | vegetables

CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Bärlauchteigtaschen | braune Butter

Homemade raviolis filled with wild-garlic | brown butter

CHF 36.50

Desserts

Sweets

Duett von Schokoladen Mousse | Passionsfrucht

Duet of chocolate mousse | passion fruit
CHF 16.50

Gerührter Gugelhupf | Rhabarber | Quark Eiscreme

Stirred Gugelhupf | rhubarb | curdcheese ice cream
CHF 14.50

Kartoffelpaunzen | Karamelsauce | Vanille Eis

Potato sparrows | caramel sauce | vanilla ice cream
CHF 15.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher cake (chocolate) | whipped cream
CHF 12.50

"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 and Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt | Quark

Ice cream: | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt | Curd cheese

Sorbet: Passionsfrucht | Zwetschge | Zitrone

Sherbet: passionfruit | plum | lemon

Pro Kugel CHF 4.80
Portion Rahm CHF 2.80

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)

Children's icecream: treasure chest (vanilla-chocolate)
CHF 6.50

Nur Abends ab 18.00 Uhr

Klassiker ab 2 Personen

Dinner classics 2 persons and more
service start at 6 pm

Schweizer Winterlamm Karree

Thymian-Senfsauce

buntes Gemüse | Beilage nach Wahl

Swiss Winterlamb rack | thyme mustard sauce

served with vegetables and garnishing

CHF 62.50/Person

Rindsfilet "Chateaubriand" | Sauce Bèarnaise

buntes Gemüse | Beilage nach Wahl

Chateaubriand with Sauce Bèarnaise

served with vegetables and garnishing

CHF 69.50/Person

Alle unsere Preise sind inklusive MWST