

# 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

**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

# Hauptgerichte

## Main courses

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 49.50

Rindsfiletwürfel | Pilzrahmsauce

Pilaw Reis | Gemüse

Beef fillet cubes | Creamy mushroom sauce

Pilaf rice | Vegetables

CHF 54.50

Appenzeller Ribelmais Poulet Brust und geschmorte Schenkel

Rotweinsauce | Kartoffelstock | Karottengemüse

Appenzeller Ribelmais 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

# Hauptgericht Fisch

## Main courses fish

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