

M E N U

Tomatensalat | Burrata | Balsamico Vinaigrette | Basilikum | Pinienkerne
Tomato Salad | Burrata | balsamic Vinaigrette | basil | Pine Nuts

ODER

or

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

UND / ODER

and / or

Pastinaken Cremesuppe
Cream of Parsnip Soup

Stroganoff vom Weiderind
hausgemachte Nudeln
Beef Stroganoff (grass-fed beef)
homemade pasta

ODER

or

Lachssteak (Nor. Zucht) | Safransauce
Blattspinat | Pilaw Reis
Salmon steak (Norwegian farmed) | Saffron sauce
Spinach leaves | Pilaf rice

Zweierlei Creme Brûlée | hausgemachtes Erdbeersorbet
Two Kinds of Crème Brûlée | Homemade Strawberry Sorbet

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

Alle Preise inklusive MWST

Spargel Gerichte

Asparagus dishes

Schweizer- oder Donauspargel
Weisser und/oder grüner Spargel
neue Kartoffel

nach Wahl mit

"Sauce Hollandaise"

Hollandaise sauce

"Mimosa"

gehacktem Ei | Schnittlauch | goldbraunen Bröseln
"Mimosa" | Chopped Egg | Chives | Golden Brown Breadcrumbs

"Garten-Vinaigrette"

Balsamico Dressing | gewürfeltem Gemüse
"Garden Vinaigrette" | Balsamic Dressing | Diced Vegetables

Vorspeise CHF 24.50

Hauptgang CHF 39.50

Starter CHF 24.50 | Main Course CHF 39.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu

San Daniele Schinken

San Daniele raw Ham

CHF13.00

Kochschinken

Cooked Ham

CHF9.50

Kalbschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

Escalope of veal | Sauce Hollandaise | Asparagus | Potatoes

CHF 49.50

Wolfsbarschfilet | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

Sea Bass Fillet | Sauce Hollandaise | Asparagus | New Potatoes

CHF 48.50

Vorspeisen

Starters

Gemischter saisonaler Salatteller | Dressing nach Wahl

Assorted seasonal salads | Dressing of your choice

CHF 14.50

Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

Mixed Leaf salads | Dressing of choice

CHF 14.50

Babylattich | Speck | Ei | Parmesan | French Dressing

Baby Lettuce | Bacon | Egg | Parmesan | French Dressing

CHF 18.50

Rindstartar | Trüffelmayonnaise | eingelegte Senfkörner | Toast

Beef Tatare | Truffle Mayo | Pickled Mustard Seeds | Toast

CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Kalbshaxen Ravioli

Clear Consommé | Veal Shank Ravioli

CHF 16.50

Spargel Cremesuppe | Spargeleinlage

Asparagus creame soup | Asparagus garnish

CHF 14.50

BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menu Suppe

menu salad | house dressing | or menu soup

Kalbsbratwurst

Zwiebelsauce | Rösti

Veal sausage

Onion sauce | Rösti

Salatkreationen

Salad creations

"Fitness"

Kalbschnitzel | marktfrische Blattsalate | hausgemachte Kräuterbutter

Veal escalope | market-fresh Leaf Salads | homemade herb butter

CHF 42.50

"Löwen Cesar Salad"

Backhendl | Mini-Lattich | Champignon | Ei | Parmesan | Crouton | French Dressing

Fried chicken | Mini romaine lettuce | Mushrooms | Egg | Parmesan | Croutons | French dressing

CHF 38.50

Hauptgerichte

Main courses

"Zürcher Geschnätzelttes" | 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

Hauptgericht Fisch

Main courses fish

Gebratene Jakobsmuscheln | Safranrisotto

grüner Spargel | Sizilianische Mandeln

Sautéed scallops | Saffron risotto | Green asparagus | Sicilian almonds

CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Gebackenes Landei | Morchel Ragout | Spargel | Erbsen

Baked Country Egg | Morel Ragout | Asparagus | Peas

CHF 36.50