

M E N U

Pulpocarpaccio | Grapefruit | Avocado | Kräutersalat
pulpocarpaccio | grapefruit | avocado | herbal salad

ODER

or

Bunter Salat | gepickelte Randen | Haus Dressing
mixed salad | pickled beetroot | house dressing

UND / ODER

and / or

Currycremesüppchen | Croûtons
curry cream soup | croutons

Kalbsleberli | Rotweinjus | Rösti | Gemüse
veal liver | red wine jus | Rösti | vegetables

ODER

or

Variation von Edelfischen | Champagnersauce | Blattspinat | Pilawreis
variation of noble fish | champagne sauce | spinach leaves | pilaf rice

Apfelstrudel | Vanillesauce
apple strudel | vanilla sauce

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menu Preis Zweigang	CHF 59.50
Menu Preis Dreigang	CHF 69.50
Menu Preis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inkl. MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

mixed salads or leaf lettuce | dressing of your choice

CHF 13.50

Thunfisch Sashimi | Spargelsalat | Tomaten-Kräutervinaigrette | Tapiokachips

tuna sashimi | asparagus salad | tomato- herb vinaigrette | tapioca chips

CHF 26.50

Tatar vom Rind | Oliven | Kapern | Senf Kaviar | Toast

beef tartar | olives | capers | mustard caviar | toast

CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Trüffelnockerl

clear consommé | truffle dumplings

CHF 16.50

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

asparagus cream soup | sliced asparagus

CHF 14.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Zitronen-Kräutergnocchi | Tomaten | Oliven | knuspriges Gemüse

homemade lemon- herb gnocchi | tomatoes | olives | vegetables

CHF 26.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse
sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables
CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Rotweinjus | saisonales Gemüse | Morchelrisotto
beef fillet steak | red wine jus | seasonal vegetables | morel risotto
CHF 58.50

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln
escalope of veal | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes
CHF 48.50

Culinarium Perlhuhnbrust | Speckmantel | Estragonjus | Frühlingsgemüse | Bratkartoffel
culinarium guinea fowl breast | bacon coat | tarragon jus | vegetables | roast potato
CHF 46.50

Kotelette vom Schweizer Biertreber Edelschwein
Portweinsauce | Frühlingszwiebel | hausgemachte Nudeln | Kohlrabi Gemüse
pork chop of Swiss spent grain
port wine sauce | spring onion | homemade noodles | kohlrabi vegetables
CHF 43.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Jakobsmuschel | Safranrisotto | Spargel | Shitakepilze
scallop | saffron risotto | asparagus | shitake mushrooms
CHF 44.50

Lachsforelle Brüggli gebraten (CH Aquakultur) | Zitronengrassauce
Limetten-Kartoffelstampf | Erbsen
roasted salmon trout Brüggli (CH) | lemongrass sauce | lime mashed potato | peas
CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Zitronen-Kräutergnocchi | Tomaten | Oliven | knuspriges Gemüse
Homemade lemon- herb gnocchi | tomatoes | olives | vegetables
CHF 36.50

Salatkreationen

Salad creations

"W K"

Wurst | Käse | Essiggurken | garniert

sausage | cheese | gherkins | garnish

CHF 24.50

"Tuna"

Thunfisch | garniert

tuna | garnish

CHF 24.50

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter

escalope of veal | mixed salad | herbal butter

CHF 39.50

"Pulpo"

Pulpo | Blattsalate | Grapefruit | Avocado

pulpo | leaf lettuce | grapefruit | avocado

CHF 36.50

"Löwen Cesar Salat"

Poulet Brust | Minilattich | Champignons | Ei | Parmesan | Croûton | French Dressing

chickenbreast | minilattich | mushrooms | egg | parmesan | croûton | french dressing

CHF 38.50

"Cous-Cous"

Wolfsbarschfilet | Perl cous cous Salat | Tomate | Olive

sea bass fillet | pearl cous cous salad | tomato | olive

CHF 44.50

"Steak and Salad"

Entrecôte oder Rindsfilet | Bunter Salat | Kräuterbutter

entrecôte or fillet of beef | mixed salad | herbal butter

Entrecôte CHF 48.50

Rindsfilet CHF 58.50

Spargelgerichte

asparagus dishes

Wartauer / Rheintaler- oder Donauspargel

Wartauer Spargel von der Familie Hans und *Anita* Gabathuler-Reich

mit Sauce Hollandaise

with sauce Hollandaise

mit Gemüsevinaigrette

with vegetable vinaigrette

mit Brotbrösel und gehacktem Ei

with buttered bread crumbs and chopped egg

als Vorspeise | as appetizer CHF 24.50

als Hauptgang | as maincourse CHF 39.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

San Daniele Schinken

San Daniele raw ham

CHF 13.00

Kochschinken

cooked ham

CHF 9.50

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

asparagus cream soup | sliced asparagus

CHF 14.50

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

escalope of veal | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

roasted sea bass fillet | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Desserts

Sweets

Erdbeermousse | Sauerrahmglace | Pistazien Crumble
strawberry mousse | sour cream ice cream | pistachio crumble
CHF 16.50

Frische Beeren Mille-feuille | Vanillecreme | Haselnuss Biskuit | Himbeersorbet
fresh berries mille-feuille | vanilla cream | hazelnut biscuit | raspberry sorbet
CHF 18.50

Sachertorte | Schlagrahm
Sachertorte (chocolate cake) | 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 | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
small cheese platter | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

Irish Coffee | Original
original Irish Coffee
CHF 19.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Sauer Rahm
ice cream: vanilla | chocolate | mocca | sour cream

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone | Himbeer | Mango
sherbet: plum | passionfruit | lemon | raspberry | mango

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
