

M E N U

Lachs-Zanderterrine | Blattsalatbouquet Passionsfrucht vinaigrette
Salmon and pike-perch terrine | leaf salad bouquet
passion fruit vinaigrette

ODER

or

Bunter Salat | gepickelte rote Beete | karamellierte Nüsse Hausdressing
Variegated salad | pickled beet root | caramelized nuts | house dressing

UND / ODER

and / or

Bärlauchcremesuppe
Wild garlic cream soup

Rindsfiletwürfel | Pfefferrahmsauce
hausgemachte Nudeln | Gemüse
Beef fillet cubes | pepper cream sauce
homemade noodles | vegetables

ODER

or

Rotbarschfilet (Wildfang Atlantik)
Risotto mit Granatapfel | gegrillte Zucchini
Redfish fillet (wild-caught Atlantic)
Pomegranate risotto | grilled courgette

Griessflammerie | Himbeersauce | Schokoladen Eiscreme
Semolina flambee | raspberry sauce | chocolate ice cream

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 Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

Assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotkrusteln | Hausdressing

Lamb's lettuce | bacon | egg | bread crumbs | house dressing

CHF 18.50

Riesencrevetten "Black Tiger"

Fenchel- Orangensalat | Orangen Vinaigrette | Avocado

King sized prawns "Black Tiger"

fennel and orange salad | orange vinaigrette | avocado

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Pilznockerl | Gemüse

Clear consomme | small mushroom dumplings | vegetables

CHF 14.50

Curry – Kokos Süppchen | Apfelperlen

Curry - coconut soup | apple pearls

CHF 14.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Ravioli | Frischkäse | Limetten

Artischocken | Tomaten | Pinienkerne

Homemade ravioli | cream cheese | limes

artichokes | tomatoes | pine nuts

CHF 24.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

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

Schweizer Rindsfiletsteak | Rotweinjus
Kräuterseitlinge | Risotto | Gemüse
Steak of Swiss beef tenderloin | red wine sauce | mushrooms
Risotto | vegetables
CHF 58.50

Kalbskopfbäckchen 72 Stunden gegart | Portweinzwiebeln
Kartoffelpüree mit brauner Butter | Wurzelgemüse
Veal head cheek | cooked for 72 hours | port wine onions
Mashed potatoes with brown butter | root vegetables
CHF 48.50

Duett von der Appenzeller Poularde (Backhendel und Brust)
Ras el Hanout Sauce | Kräuerkartoffeln | Gemüse
Duet of Appenzell poulard (deepfried chicken and breast)
Ras el Hanout sauce | herb potatoes | vegetables
CHF 42.50

Kotelette vom Schweizer Biertreber Edelschwein
Thymiansauce | Waldpilze | hausgemachte Nudeln | Karottengemüse
Chop of Swiss beer-pork | thyme sauce
wild mushrooms | homemade pasta | carrot vegetables
CHF 43.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Pulpo gebraten (Wildfang Ost Atlantik)
Champagner Risotto | Auberginen Kaviar | Balsamico Perlen
Fried pulpo (wild catch East Atlantic)
Champagne risotto | eggplant caviar | balsamic pearls
CHF 41.50

Filet vom Schweizer Zander (Lago Maggiore – Angelleine) | Dillrahmsauce
Safrankruste | Gersotto | konfierte Tomaten
Fillet of Swiss pike-perch (Lake Maggiore - fishing line) | dill cream sauce
saffron crust | gersotto | confit tomatoes
CHF 48.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Ravioli | Frischkäse | Limetten
Artischocken | Tomaten | Pinienkerne
Homemade ravioli | cream cheese | limes | artichokes | tomatoes | pine nuts
CHF 36.50

Desserts

Sweets

Quark – Limetten Mousse | Grapefruit | Schokoladen Crumble

Quark - lime mousse | grapefruit | chocolate crumble
CHF 14.50

Warmer Brownie | Ananas | Kokos Eiscreme

Warm brownie | pineapple | coconut ice cream
CHF 16.50

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 | Joghurt

Ice cream: ice cream | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone

Sherbet: plums | passionfruit | lemon

Pro Kugel CHF 4.80

Portion Rahm CHF 2.80

Preise inklusive MWST

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)

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