

M E N U

Burrata | Tomatensalat | Basilikum | Pinienkerne
Burrata | Tomato Salad | Basil | Pine Nuts

ODER

or

Bunter Salat | geröstete Nüsse | Hausdressing
Mixed Salad | Roasted Nuts | House Dressing

UND / ODER

and / or

Gartenkresse Suppe | Rauchlachs
Garden Cress Soup | Smoked Salmon

Lamm Entrecôte | Thymianjus | Bohnengemüse | Kräuterkartoffel
Lamb Entrecôte | Thyme Gravy | Green Beans | Potatoes

ODER

or

Doraden Filet (Gr-Zucht) | Pernodsauce
Blattspinat | Salzkartoffel
Sea Bream Fillet (Gr-Farmed) | Pernod Sauce
Spinach Leaves | Boiled Potatoes

Hausgemachte Cremeschnitte | frische Beeren
Homemade Creamcake

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 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

Rindstatar | Purple Curry Mayonnaise | eingelegte rote Zwiebeln | Toast
Beef Tatar | purple curry mayonnaise | pickled red onions | toast
CHF 28.50

Vitello Tonato "Löwen" | Oliven | Kapern | Parmesan | Rucola | Brotchip
Vitello Tonato "Löwen" | olives | capers | parmesan | arugula | bread chip
CHF 22.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Flädli | Gemüse
clear consommé | sliced pancakes | vegetables
CHF 16.50

Gazpacho | Croutons
Cold vegetable soup | croutons
CHF 16.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Nudeln | frische Pfifferlinge | Champagnersauce
homemade pasta | fresh chanterelles | champagne sauce
CHF 26.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | saisonales Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 49.50

Rindsfilet | Portweinjus | hausgemachte Gnocchi | Bohnengemüse

Beef tenderloin | Port wine sauce | homemade gnocchi | beans

CHF 64.50

Entrecôte | Café de Paris | Ofengemüse | Pommes Frites

Entrecôte | Café de Paris | oven vegetables | french fries

CHF 52.00

Gebratene Perlhuhn Brust | Rotweinsauce

Karotten | Shitake | neue Kartoffeln

fried guinea fowl | red wine sauce | carrots | shitake | potatoes

CHF 44.50

Kalbschnitzel | Pfifferlingrahmsauce | hausgemachte Nudeln | Gemüse

Veal escalope | Chantarelles cream sauce | homemade noodles | Vegetables

CHF 49.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Black Tiger Crevetten | Limettenrisotto

Knusper Gemüse

Black Tiger crevette | lime risotto | crispy vegetables

CHF 46.50

Gebratenes Steinbutt-Filet „Provencial“

Safransauce | Blattspinat | Pilawreis

Fried turbot filet | safran sauce

spinach | pilaf rice

CHF 54.50

Fleischlos

Vegetarian food

Spinatknödel | Pfifferlinge | Safransauce | saisonales Gemüse

spinach dumpling | chantarelles | safran sauce | seasonal vegetables

CHF 36.50

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

"Poke Bowl"

Blacktiger Crevetten | gemischter saisonale Salatteller | Couscous | Zitrusvinaigrette

Black tiger shrimp | mixed seasonal salad platter | couscous | citrus vinaigrette

CHF 39.50

"Steak and Salad"

Entrecôte oder Rindsfilet | marktfrische Blattsalate | Antipasti-Gemüse | Kräuterbutter

Entrecôte or beef tenderloin | market-fresh Leaf Salads | Antipasti vegetables | Herb butter

Entrecôte CHF 48.50

Rindsfilet CHF 58.50

Desserts

Walliser Aprikosen | Thymian | hausgemachtes Tonkabohnen Eis
Valais aprikot | thyme | homemade tonakbean ice cream
CHF 16.50

Mille-feuille

Pistazienmousse | frische Himbeeren | hausgemachtes Himbeersorbet
pistachio mousse | fresh raspberries | homemade raspberry sorbet
CHF 18.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher 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

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee
CHF 19.50

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: vanilla | chocolate | mocca | Yoghurt ice cream

Sorbet: | Passionsfrucht | Zitrone | Mango | Himbeere | Erdbeere

Sherbet: | passionfruit | lemon | mango | raspberry | strawberry

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