

# M E N U

---

## "Greco"

Eisbergsalat | Fetakäse | Gurken | Peperoni | Tomaten | Oliven | Zwiebeln | Sardellen  
ice berg salad | feta cheese | cucumber | peppers | tomatoes | olives | onions | anchovies

## ODER

or

Bunter Salat | karamellierte Nüsse | Balsamico-Orangendressing  
Salad | caramelized nuts | Balsamic-oranges dressing

## UND / ODER

and / or

## Tomatencremesuppe | Gin

Cream soup of tomatoes | Gin

---

## "Tafelspitz"

Rindfleisch | Krensaucе | Kartoffeln | Rahmspinat

Beef | horseradish | potatoes | spinach

## ODER

or

Seelachsfilet (Dan) | Grapefruit Risotto | Spinat

Fillet of codfish | grapefruit risotto | spinach

---

Beerenmousse | Minze | Espuma

Berry mousse | mint | espuma

## ODER

or

Käse | Liechtensteiner Produzenten

Cheesdessert | local Producers

---

Nur Hauptgang	CHF 44.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

---

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn  
Riesencrevetten aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Zander aus Estland  
Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz  
Maispouarden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich  
Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Fisch gem. deklariertem Fanggebiet  
Eier sind aus Freilandhaltung

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

# Vorspeisen

## Starters

### Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or leafsalad | dressing of your choice

CHF 13.50

### Rindstartar | Wachtelei | Gurken | Zwiebeln | Kapern | Chilli

Beef tartar | quail egg | cucumber | onions | capres | Chilli

CHF 28.50

### "Buffola"

### Gebackener Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Zwiebeln | Balsamico

Deep fried buffalo mozzarella | tomatoes | basil | onions | balsamico

CHF 22.50

### Tintenfischcarpaccio (1) | Pfifferlinge mariniert | Avocado | Olivenöl | Zitrone | Meersalz

Pulpo carpaccio | chanterelles | avocado | olive oil | lemon | sea salt

CHF 28.50

# Suppen

## Soups

### Klare Kraftbrühe | Kaspressknödel | Schnittlauch

Clear consomme | cheese dumplings | Chive

CHF 12.90

### "Gazpacho"

kalt | Gurke | Peperoni | Tomate

Cold vegetables soup | cucumber | peppers | tomatoes

CHF 14.90

# Vegetarisch

## Vegetarian

### Pfifferlinge | Semmelknödelchen | Kräuter | Rahm

Chanterelles | bread dumplings | herbs | cream

Hauptgang CHF 36.50

Vorspeise CHF 25.50

# Hauptgerichte Fleisch

## Main courses meat

"Zürich Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 44.50

Kalbsschnitzel | Pfifferlinge | Kräuter | Rahm | Nudeln hausgemacht | Gemüse

Escalope of veal | chanterelles | noodles homemade | herbs | cream | vegetables

CHF 47.50

Rindsfilet | Gremolata | Kartoffelecken | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | Gremolata | potato wedges | vegetables

CHF 57.50

Maispouardenbrüstchen | Sommertrüffel | Nudeln | Gemüse

Corn chicken breast | summer truffle | noodles | vegetables

CHF 42.50

# Hauptgerichte Fisch

## Main courses fish

Lachsforellenfilet aus Bruggli (CH) | Quinoa | Polenta | Spinat | Zitrone

Filet of Swiss salomtrout | quinoa | polenta | spinach | lemon

CHF 46.50

"Black Tiger" Riesencrevetten | Tomaten | Oliven | Belugalinsen

"Black tiger" king sized prawns | tomatoes | olives | beluga lentils

CHF 44.50

# Salatkreationen

## Salad creations

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter

Escalope of veal | colourful salad | herbsbutter

CHF 36.50

"Aqua"

Bruggli Lachsforellenfilet (CH) | Couscous | Limette | Crème Fraîche

Swiss salmontrout from Bruggli | couscous | lime | crème fraîche

CHF 39.50

"Poseidon"

Riesencrevetten | Glasnudeln | Gemüse | Soja | Curry

Black tiger king sized prawns | glas noodles | vegetables | soy | curry

CHF 39.50

"Steak and Salad"

Entrecôte oder Rindsfilet | Salat | Oliven | Tomaten

Sirloin steak or tenderloin of beef | salad | olives | tomatoes

Entrecôte CHF 46.50

Rindsfiletsteak CHF 56.50

# Desserts

## Sweets

Mousse | Bitterschokolade | Beeren Espuma | Minze  
Mousse | dark chocolate | berry espuma | mint  
CHF 17.50

Palatschinken | Aprikosen | Staubzucker  
Crêpes | apricot jam | powdered sugar  
CHF 14.50

Beeren bunt | Schokoladen-Parfait weiss | Schokobrösel  
Berries | white chocolate parfait | chocolate crumble  
CHF 18.50

## Kuchen oder Torte

Tagesangebot: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
Daily cake: please ask our staff  
CHF 9.80

"Affogato" | Espresso | Vanilleeis | Rahm  
Espresso | vanilla ice cream | whipped cream  
CHF 8.90

"Patrik's" | Eiscafé | gerührt | Rahm  
Ice coffee "Swiss style"  
CHF 14.90

Pfirsichsorbet | Prosecco | Minze  
Peach sherbet | Prosecco | Mint  
CHF 18.90

## Kindereis

Schatztruhe: Vanille- Schokolade

Pingu: Vanille

Children's icecream  
Treasure chest: vanilla-chocolate  
Pingu: vanilla  
CHF 5.90

---

## EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Erdbeere | Joghurt | Mocca | Salzkaramell | Schokolade | Vanille  
Ice cream: strawberry | yogurt | mocca | salted caramel | chocolate | vanilla

Sorbet: Blutorange | Passionsfrucht | Pfirsich | Zitrone | Zwetschge  
Sherbet: blood orange | passion fruit | peach | lemon | plum

Pro Kugel CHF 4.80  
Portion Rahm CHF 2.80  
Preise inklusive MWST

---