

M E N U

Rindstatar | Oliven | Kapern
Beef tartare | olives | capers

ODER
or

Bunter Salat | gepickeltes Gemüse | Hausdressing
Mixed salad | pickled vegetables | house dressing

UND / ODER
and / or

Gazpacho | Croûton
Gazpacho | Croutons

Schweizer Kalb Sous vide | Pilzrahmsauce
Sommergemüse | hausgemachte Nudeln
Swiss veal sous vide | mushroom cream sauce
summer vegetables | homemade pasta

ODER
or

Gebratenes Doraden Filet (Mittelmeer)
Fenchelgemüse | Pilawreis
Fried gilthead fillet (Mediterranean)
fennel vegetables | Pilaf rice

Frische Erdbeeren | Vanille und Erdbeerglace | Baiser
Fresh strawberries | vanilla and strawberry ice cream | meringue

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

Salatkreationen

Salad creations

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter

escalope of veal | mixed salad | herbal butter

CHF 39.50

"Löwen Cesar Salat"

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

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

CHF 38.50

"Poseidon"

Wolfbarschfilet | sommerlicher Salat | Aprikosen Blaubeer Dressing

Sea bass fillet | summer salad | apricot and blueberry dressing

CHF 46.50

"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

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe

menu salad | house dressing | or menu soup

Olma Bratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

Olma bratwurst | onion sauce | rösti

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

mixed salads or leaf lettuce | dressing of your choice

CHF 13.50

Vitello-Thuna Löwen | Kalter Kalbsbraten | Thuna Sashimi

Thonsauce | Kapern | Oliven | Parmesan

Vitello-Thuna lions | Cold roast veal | Thuna sashimi

Thon sauce | Capers | Olives | Parmesan cheese

CHF 28.00

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Flädli

clear consommé | sliced pancake

CHF 16.00

Gazpacho | Croûton

Gazpacho | Croutons

CHF 16.00

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Nudeln | Pfifferlinge | Champagnersauce | Spinatsalat

Homemade pasta | chanterelles | champagne sauce | spinach salad

CHF 26.50

Hauptgerichte Fleisch

Main course meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Rotweinjus | gemischte Pilze

Bohngengemüse | Kräuterkartoffeln

Beef fillet steak | red wine jus | mixed mushrooms

bean vegetables | herb potatoes

CHF 58.50

Kalbsschnitzel | Pfifferlingsauce

hausgemachte Nudeln | Gemüse

escalope of veal | chantarelles sauce | homemade pasta | vegetables

CHF 48.50

Culinarium Perlhuhnbrust | Speckmantel | Rotweinsauce

Sommern Gemüse | Bratkartoffel

culinarium guinea fowl breast | bacon coat | redwine sauce | vegetables | roast potato

CHF 46.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Blacktiger Riesencrevetten | Zitronenrisotto | Knuspriges Gemüse

Black Tiger king prawns | lemonrisotto | crispy vegetables

CHF 45.50

Steinbuttfilet | Safransauce | Provencale | Blattspinat | Pilawreis

Turbot fillet | saffron sauce | Provençale | spinach leaves | pilaf rice

CHF 49.50

Fleischlos

Vegetarian food

Spinatknödel | Champagnersauce | Pfifferlinge | Gemüse

Spinach dumplings | champagnersauce | chantarelles | vegetables

CHF 36.50

Desserts

Sweets

Karamel-Schokoladentarte | Kirschkompott | Sauerrahmglace

Caramel chocolate tart | cherry compote | sour cream ice cream

CHF 16.50

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: Zwetschghe | 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 ice cream: treasure chest (vanilla-chocolate)

CHF 6.50

Preise inklusive MWST
