



Vorspeisen appetizer | entrée

- ✓ Tagessuppe
soup of the day
soup du jour 8.90
- ✓ Gemischter Salat
mixed salad
salade mixte 8.90
- Nüsslisalat
mit Kartoffeldressing, Ei, Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with potato dressing, egg, bacon and croutons
Salade de mâche avec vinaigrette aux pommes de terre, œuf, bacon et croutons 12.90

Hauptspeisen | main courses | plat principal

- ✓ Frische Tagliolini
mit Sauerampferpesto, gratiniertem Ziegenkäse, Birne und Walnüssen
fresh tagliolini with with sorrel pesto, gratinated goat cheese, pear and walnuts
tagliolini fraîches avec pesto d'osurre, gratiné fromage de chèvre, poire et noix de Noël 24.90
- ✓ Kürbis-Ricotta-Ravioli
mit Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse
pumpkin & ricotta ravioli with herbs butter & autumnal vegetables
potiron-ricotta raviolis avec beurre aux herbes et légumes d'automne 25.90
- Kalbsfilet
mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin
veal fillet with chanterelles and potato gratin
filet de veau aux girolles et gratin de pommes de terre 32.90
- Saltimbocca vom Zander
mit gegrilltem Fenchel und Safranrisotto
zander saltimbocca grilled fennel and saffron risotto
saltimbocca du sandre avec grillé fenouil et risotto safran 29.90



Unsere Klassiker | our classics | nos classiques

Zürcher Geschnnetzelttes mit Rösti

Zürcher Geschnnetzelttes with rösti

émincé à la zurichoise avec rösti

28.90

Kalbs Cordon bleu mit Marktgemüse & Pommes frites

veal cordon bleu with vegetables & French fries

cordon bleu de veau avec légumes et frites

28.90

Kalbsrahmschnitzel mit Cognacsauce, Pfifferlingen & hausgemachten Spätzle

veal escalope with cognac sauce, chanterelles & homemade spaetzle

escalope de veau à la crème, sauce du cognac, chanterelles et spätzle maison

28.90

Dessert | dessert

Apfelküchle im Weinteig gebacken mit Vanillesauce und Nuss-Espuma

apple pie baked in wine dough with vanilla sauce and nut espuma

Tarte aux pommes cuite dans la pâte à vin avec sauce à la vanille et noix espuma

12.90

Schoko-Chilimousse auf Spekulatiusbiskuit und Granatapfel

chocolat-chilli mousse with speculoos biscuit and pomegranat

mousse au chocolat et au chili, spéculoos biscuit et grenade

13.90

Crème Brûlée

crème brûlée

crème brûlée

11.90

Käseteller von Bernard Antony mit hausgemachtem Chutney

cheese plate from Bernard Antony with homemade chutney

assiette de Fromages de Bernard Antony avec chutney fait maison

14.90

Menu 3-Gang 3 courses | 3 plats

55.90

Menu 4-Gang 4 courses | 4 plats

68.90