



Vorspeisen appetizer | entrée

- ✓ Tagessuppe
soup of the day
soup du jour 8.90
- ✓ Gemischter Salat
mixed salad
salade mixte 8.90
- Bachsaiblingstartar
mit Limonencrème und Gurken-Dillsalat
salmon tartar with lime cream and cucumber dill salad
tartare de saumon avec crème au citron vert et salade de concombre avec dill 14.90
- Vitello mit Radieschenvinaigrette und Wildkräutern
vitello with radish vinaigrette and wild herbs
vitello à la vinaigrette de radis et aux herbes sauvages 15.90

Hauptspeisen | main courses | plat principal

- ✓ Frische Tagliolini
mit Markgräfler Tomaten, Pfifferlingen und Schwarzwälder Speck
fresh tagliolini with regional tomatoes, chantarelles and Black Forest bacon
tagliolini fraîches avec régional tomates, chanterelles et bacon de la Forêt-Noire 24.90
- ✓ Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Gartenkräutersauce und gegrilltem Sommergemüse
spinach & ricotta ravioli with garden herbs sauce & grilled summer vegetables
épinards-ricotta raviolis avec sauce aux herbes du jardin et grillé légumes d'été 25.90
- Zwiebelrostbraten
mit grünen Bohnen und Pommes frites
roasted beef with onions, green beans and French fries
rôti de bœuf à l'oignon avec haricots verts et frites 31.90
- Saltimbocca vom Zander
mit gegrilltem Frühlingslauch und Safranrisotto
zander saltimbocca grilled spring onions and saffron risotto
saltimbocca du sandre avec poireau de printemps grillé et risotto safran 29.90

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Unsere Klassiker | our classics | nos classiques

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Zürcher Geschnetzeltes 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

Zitronentartelettes mit Mangosorbet

lemon tartelettes & mango sorbet

tartelettes au citron avec sorbet à la mangue

11.90

Frische Beeren mit Zitronen-Holunderblütensorbet

fresh berries with lemon & elder flowering sorbet

baies fraîches avec sorbet au citron et aux fleurs de sureau

11.90

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

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.