

SUPPEN UND VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry	14.00/16.00
Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais	14.00
Rindstatar mit pochiertem Wachtelei	VS 29.00 HG 38.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetztes vom Kalbsfilet mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)	48.00
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Butternudeln	54.00
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Mischgemüse und Pommes Frites	59.00
Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Gemüse pilawreis	45.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit Butterrösti	44.00
Zünfter Ässete Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti	45.00
Gericht ab 2 Personen: Château Briand (210g) mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Pommes Frites	p.P. 72.00

FISCH UND VEGETARISCH

Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	44.00
Zürcher Pilzragout mit Rösti	34.00
Zitronen - Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	34.00

D SSERTS

Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Schokoladenmousse mit marinierten Früchten	16.00
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)	14.00
Diverse Glacé und Sorbet Sorten: Pro Kugel	4.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca	
Sorbet: Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango	
Portion Rahm	2.00

K ÄSE

Käsevariation	18.00
---------------	-------

S ÜSSWEIN

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2011	½ dl	8.50
<i>Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure.</i>		