

## 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 Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)	mit Kalbshuft	46.00
	mit Kalbsfilet	52.00
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 45.00  
Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce  
mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti

Gericht ab 2 Personen: p.P. 72.00  
Château Briand (210g) mit Sauce Béarnaise  
Marktgemüse und Pommes Frites

# 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
Schokoladen Crèmeux mit Kiwi-Gazpacho	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>		