

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 Spiegel-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

F ISCH UND V EGETARISCH

Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	44.00
Zürcher Pilzragout mit Rösti	34.00
Tomaten-Tagliatelle mit Auberginen-Pesto Rucola und Pinienkernen	32.00

D ESSERTS

Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Fruchtsalat	14.00
Schokolademousse mit marinierten Früchten	16.00
Banana split - new way	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