

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry	14.00/16.00
Weissweinsuppe mit Portweingelée und Ricotta	12.00

## VORSPEISEN

Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais	14.00
Nüsslisalat mit Frenchdressing mit Ei, Speck und Croûtons	16.00
Saisonale Variante	

# 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 an Kräuterjus mit Mischgemüse und Pommes Frites		59.00
Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Gemüse pilawreis		45.00
Zünfter Ässete Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti		45.00

# 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
Saisonale Variante 1		
Saisonale Variante 2		

## D SSERTS

Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringues, Vanillglacé und Schlagrahm	12.00
Schokolademousse mit marinierten Früchten	16.00
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)	14.00
Diverse Glacé und Sorbet Sorten: Pro Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca Sorbet: Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango	4.50
Portion Rahm	2.00

## K ÄSE

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

## S üsswein

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2011 ½ dl	8.50
--	------

Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure.



# WEIHNACHTEN

## MENÜ

Thunfischtatar  
serviert mit Dill - Crème fraîche

\*\*\*

Kalbsfilet "Rossini"  
serviert mit Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

Spekulatiusmousse auf Lebkuchenteppich  
dazu Zwetschgenröster

\*\*\*

CHF 85.00



# CHRISTMAS

## MENU

Tuna tatar  
served with dill crème fraîche

\*\*\*

Filet of veal "Rossini"  
served with Macaire potatoes

\*\*\*

Almond biscuit mousse  
on a gingerbread carpet with stewed plums

\*\*\*

CHF 85.00

## S OUP

Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry 14.00/16.00

White wine soup with port wine jelly and ricotta 12.00

## S TARTERS

Mixed salad with herbal vinaigrette 14.00  
served with red radishes, carrots, cucumber and sweet-corn

Lamb's lettuce with French dressing egg, bacon and croutons 16.00

Terrine of pork and mushrooms  
served with apple chutney and toasted Bürli.

# ZIMMERLEUTEN SPECIALITIES

Sliced veal "Zurich style" with Rösti (on request with veal kidneys)	with veal rump 46.00 with veal fillet 52.00
Veal steak with morel cream sauce vegetables and noodles	54.00
Beef fillet with herbal gravy served with assorted vegetables and French fries	59.00
Fillet of beef "Stroganoff" with vegetable-pilaw rice	45.00
Guilds "Ässete" Calf's liver, kidneys and sweetbreads in a champignon cream sauce and chives served with market vegetables and Rösti	45.00

## FISH AND VEGETARIAN

Crispy baked perch fillet in frying batter with sauce tartar and parsley potatoes	44.00
Mushroom ragout "Zurich style" with Rösti	34.00
Lemon - ricotta ravioli with sage butter	34.00
Roasted scallop with Jus Corcé chorizo served with chestnut purée and black salsify.	
Sautéed trout fillets with lemon sauce served with spinach and boiled potatoes	36.00

## D SSERTS

Crème Brûlée flavoured with vanilla	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Coupe Nesselrode Chestnut vermicelles, merinques, vanillia ice cream and whipped cream	12.00
Chocolate mousse with marinated fruits	16.00
Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or Prosecco)	14.00
Various ice creams and sorbets: Each scoop	4.50
Ice - cream: vanilla, chocolate, mocca Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango	
Portion whipped cream	2.00

## C HEESE

Cheese variation	18.00
------------------	-------

## S WEET WINE

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2011 ½ dl	8.50
--	------

Very intensive flavour of flowers and exotic fruits fresh and elegant with well - balanced ratio between sweetness and sourness