

## SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry	14.00/16.00
Weissweinsuppe mit Portweingelée und Ricotta	12.00
Lauwarme Vichyssoise serviert mit geräuchertem Lachs	16.00

## VORSPEISEN

Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais	14.00
Nüsslisalat mit Frenchdressing mit Ei, Speck und Croûtons	16.00
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 Spätzli		45.00
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 ESSERTS

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
Pochierter Apfel mit dessen Crème und Sorbet	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.

## 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

Lukewarm Vichyssoise served with smoked salmon 16.00

## 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

Beef tatar with quail egg  
starter 29.00  
main course 38.00

# 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 "Lucullus" old guilt recipe with assorted vegetables and French fries	59.00
Fillet of beef "Stroganoff" with Spätzli	45.00
Calf liver with shallots and sage, sautéed in butter served with Rösti	44.00
Guilds "Ässete" Calf's liver, kidneys and sweetbreads in a champignon cream sauce and chives served with market vegetables and Rösti	45.00
For 2 people: Chateaubriand (210g) with Bearnaise sauce market vegetables and French fries	per Person 72.00

# 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

## D SSERTS

Crème Brûlée flavoured with vanilla	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Coupe Nesselrode Chestnut vermicelles, meringues, vanilla ice cream and whipped cream	12.00
Chocolate mousse with marinated fruits	16.00
Poached apple with its cream and sorbet	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