

## 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
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 SSERTS

Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
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: Erdbeere, 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.