

SALATE

Gemischter Salat klein/*small* 13.00
an Kräutervinaigrette gross/*big* 19.00
mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten & Mais
*Mixed salad with herbal vinaigrette, served with red radishes,
carrots, cucumber, tomato and sweet-corn*

Caesar Salat mit Parmesanspänen 22.00
Speck und Croûtons
*Caesar salad with Parmesan cheese
bacon and croûtons*

Mediterraner Salat an italienischem 22.00
Dressing, Gurken, Fetakäse, konfierte Tomaten,
Pepperoni und Oliven
*Mediterranean salad with Italian dressing
cucumber, feta, dried tomatoes, bell pepper and olives*

SALAT-BEILAGEN

+ Crevetten +7.00
+ *Prawns*
+ Egli Knusperli +7.00
+ *Fried Pike perch*
+ Pouletbruststreifen +7.00
+ *Chicken breast slices*

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli 9.00
Beef bouillon with pancake strips

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Croûtons 10.00
Cold cucumber soup with sour cream and croûtons

VORSPEISEN

"Apéro-Plättli" 12.00
Oliven, Parmesanstücke und Salsiz
"Aperitif nibbles" Olives, Parmesan chees and Salsiz
Aperitif nibbles
Olives, Parmesan cheese and Salsiz (Swiss salami)

Schweizer Wurst-Käsesalat 21.00
Swiss sausage-cheese salad

Schottischer Rauchlachs 19.50
serviert mit Zitronen Crème-Fraiche
Kapern, Zwiebeln und Toast
Scottish smoked salmon
served with Lemon-Crème-Fraiche
capers, onions and toast

Rindstatar mit Toastbrot klein /small 22.00
Raw beefsteak tatar with toast gross / big 33.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti <i>Sliced veal "Zurich Style" with crispy "Rösti"</i>	38.50
Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites oder Rösti <i>Grilled guild-sausage with onion sauce French fries or "Rösti"</i>	26.00
Poulet Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites <i>Chicken escalope "Viennese style" with French fries</i>	24.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus <i>Minced beef with macaroni and homemade apple puree</i>	24.00
Klassisches Poulet Riz Casimir <i>Sliced chicken "Riz Casimir" with curry sauce and fruits</i>	28.00
*Gebratenes Rindsentrecôte an BBQ-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet <i>*Fried Beef steak with BBQ-Sauce rosemary potatoes and salad bouquet</i>	42.00

*Diese Speisen sind ausschliesslich von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr erhältlich.

*These dishes are available for Lunch: 11.30 - 14.00
and Dinner: 18.00 - 22.00.

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

*Crêpes gefüllt mit Kochschinken, Sauerrahm 24.00
überbacken mit Bechamelsauce
und Salatbouquet

**Crêpes stuffed with ham, sour cream
scalloped with béchamel sauce
and a salad bouquet*

*Crêpes gefüllt mit Spinat, Sauerrahm 24.00
überbacken mit Bechamelsauce
und Salatbouquet

**Crêpes stuffed with spinach, sour cream
scalloped with béchamel sauce
and a salad bouquet*

Monatswurst mit buntem Kartoffelsalat 25.00
und Dijon Senf

Sausage of the month with potato salad and Dijon mustard

*Diese Speisen sind ausschliesslich von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr erhältlich.

**These dishes are available for Lunch: 11.30 - 14.00
and Dinner: 18.00 - 22.00.*

FISCH

*Gebratenes Lachssteak an Weissweinsauce 36.00
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

**Fried Salmon steak with white wine sauce
parsley potatoes and leaf spinach*

Gebratene Crevetten mit Quinoa-Salat 32.00
und sweet & sour Sauce

*Roasted shrimps with quinoa salad
and sweet & sour sauce*

VEGETARISCH

Pilzragout an einer Rahmsauce mit Rösti 32.00
Mushroom ragout with "Rösti"

*Tomatenravioli 28.00
mit Basilikum-Pesto und Parmesan

**Tomato ravioli with basil-pesto and parmesan*

*Diese Speisen sind ausschliesslich von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr erhältlich.

**These dishes are available for Lunch: 11.30 - 14.00
and Dinner: 18.00 - 22.00.*

DESSERTS

Schokoladenmousse mit marinierten Früchten <i>Chocolate mousse with marinated fruits</i>	12.00
Fruchtsalat <i>Fruit salad</i>	13.00
Französische Crème Brûlée <i>French Crème Brûlée</i>	12.00
Cheesecake mit marinierten Erdbeeren <i>Cheesecake with marinated strawberries</i>	13.00

KÄSE

Käsevariation <i>Cheese variation</i>	18.00
--	-------

GLACÉ

Pro Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Per scoop</i> <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>	4.50
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	
Portion Rahm <i>Portion whipped cream</i>	2.00