

# SUPPEN

**Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry** 14.00/16.00  
*Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry*

**Pilzrahmsuppe mit Bündner Rohschinken** 14.00  
*Mushroom cream soup with smoked ham from Grison*

# VORSPEISEN

**Gemischter Salat an Kräutervinaigrette  
mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais** 14.00  
*Mixed salad with herbal vinaigrette  
served with red radishes, carrots, cucumber and sweet-corn*

**Gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel  
mit ofenfrischem Crostini und Knoblauchdip** 19.00  
*Roasted scallop covered in bacon  
served with oven-fresh crostini and garlic dip*

**Hausgemachte "Zimmerleutenterrine" mit Quittenkompott** 19.00  
*Homemade "Zimmerleuten" terrine with quince compote*

**Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei** VS 29.00  
*Beef tatar with quail egg* HG 38.00

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)</b>	<b>mit Huft with rump</b>	<b>46.00</b>
<i>Sliced veal "Zurich style" with Rösti (on request with veal kidneys)</i>	<b>mit Filet with tenderloin</b>	<b>52.00</b>
<b>Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Butternudeln</b>		<b>54.00</b>
<i>Veal steak with morel cream sauce vegetables and noodles</i>		
<b>Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit Mischgemüse und Pommes Frites</b>		<b>59.00</b>
<i>Beef fillet "Lucullus" old guild recipe with assorted vegetables and French fries</i>		
<b>Gebratene Rindsfiletwürfel an Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Spätzli</b>		<b>45.00</b>
<i>Roasted beef tenderloin cubes with pepper cream sauce, vegetables and "Spätzli"</i>		
<b>Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit Butterrösti</b>		<b>44.00</b>
<i>Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter served with Rösti</i>		
<b>Zünfter Ässete Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti</b>		<b>45.00</b>
<i>Guilds "Ässete" Calf's liver, kidneys and sweetbreads in a champignon cream sauce with chives served with market vegetables and Rösti</i>		

## **F** ISCH

**Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig  
mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln** 44.00

*Crispy baked perch fillet in frying batter  
with sauce tartar and parsley potatoes*

**Gebratenes Heilbuttfilet mit Curcuma-Koriander-Hollandaise  
auf Randen-Orangen-Gemüse  
und hausgemachter schwarzer Pasta** 39.00

*Roasted fillet of Halibut with curcuma-coriander hollandaise sauce  
served with red cabbage-orange vegetables  
and homemade black pasta*

**Gebratene Lachsschnitte mit Kürbiskruste auf Weissweinsauce  
serviert mit Pastinakengemüse und violetten Kartoffel-Gnocchi** 39.00

*Roasted salmon with pumpkin crust and white wine sauce  
served with parsnips and violet potato- gnocchi*

## **V** EGETARISCH

**Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen und Broccoli** 34.00

*Tagliatelle with mixed wild mushrooms and broccoli*

**Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter** 34.00

*Lemon - ricotta ravioli with sage butter*

## D SSERTS

<b>Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille</b> <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>	<b>12.00</b>
<b>Parfait Glacé Grand Marnier</b>	<b>13.50</b>
<b>Schokolademousse mit marinierten Früchten</b> <i>Chocolate mousse with marinated fruits</i>	<b>16.00</b>
<b>Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)</b> <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>	<b>14.00</b>
<b>Diverse Glacé und Sorbet Sorten/ Various ice creams and sorbets:</b> <b>Pro Kugel/ Each scoop</b>	<b>4.50</b>
<b>Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca</b> <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocca</i>	
<b>Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango</b> <i>Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango</i>	

## K ÄSE

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

## S ÜSSWEIN

<b>Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2012½ dl</b>	<b>8.50</b>
--	-------------

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.**  
*For information about allergenics please ask our employees.*