

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry	14.00/16.00
<i>Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry</i>	
Pilzrahmsuppe mit Bündner Rohschinken	14.00
<i>Mushroom cream soup with smoked ham from Grison</i>	
Zürcher Weissweinsuppe	14.00
<i>Zurich white wine soup</i>	

MENU SURPRISE

5-Gang Menu Surprise	95.00
(Bis 21:00 Uhr bestellbar)	
<i>5-Course menu surprise</i>	
<i>(available till 9 pm)</i>	

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French Dressing <i>Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons and French dressing</i>		16.00
Gemischter Salat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais <i>Mixed salad with herbal vinaigrette served with red radishes, carrots, cucumber and sweet-corn</i>		14.00
Hausgemachte "Zimmerleutenterrine" mit Quittenkompott <i>Homemade "Zimmerleuten" terrine with quince compote</i>		19.00
Gebratene französische Entenleber mit Apfel-Birnenchutney und hausgemachtem Brioche <i>Roasted French duck liver with apple-pear chutney and homemade brioche</i>		32.00
Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei <i>Beef tatar with quail egg</i>	VS HG	29.00 38.00

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren) <i>Sliced veal "Zurich style" with Rösti (on request with veal kidneys)</i>	mit Huft <i>with rump</i> mit Filet <i>with tenderloin</i>	46.00 52.00
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Butternudeln <i>Veal steak with morel cream sauce vegetables and noodles</i>		54.00

ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

**Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept
mit Mischgemüse und Pommes Frites** **59.00**

*Beef fillet "Lucullus" old guild recipe
with assorted vegetables and French fries*

Gericht ab 2 Personen: **pro Person 72.00**
Château Briand (210g) mit Sauce Béarnaise
Marktgemüse und Pommes Frites *per person*

*For 2 people:
Chateaubriand (210g) with Bearnaise sauce
market vegetables and French fries*

**Gebratene Rindsfiletwürfel an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse garnitur und Spätzli** **45.00**

*Roasted beef tenderloin cubes with pepper cream sauce,
vegetables and "Spätzli"*

**Gebratenes Lammnierstück an Thymianjus
mit Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln** **55.00**

*Lamb steak with thyme gravy
green beans with bacon and lyonnaise potatoes*

**Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten
mit Butterrösti** **44.00**

*Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter
served with Rösti*

Zünfter Äsete **45.00**
**Kalbsleberli, Kalbsnierli und Milken an Champignonrahmsauce
mit Schnittlauch, dazu Marktgemüse und Butterrösti**

*Guilds "Äsete"
Calf's liver, kidneys and sweetbreads
in a champignon cream sauce with chives
served with market vegetables and Rösti*

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 Lachssteak auf Venere-Risotto
mit Wurzelgemüse und Weissweinsauce** 42.00
*Salmon steak on venere risotto
served with root-vegetables and white wine sauce*

**Gebratenes Zanderfilet an Beurre blanc
mit Schwarzwurzel und Wildreis** 42.00
*Roasted fillet of pikeperch with beurre blanc
served with black salsify and wild rice*

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

Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Schokolademousse mit marinierten Früchten <i>Chocolate mousse with marinated fruits</i>	16.00
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco) <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>	14.00
Coupe Nesselrode oder Vermicelle <i>Coupe Nesselrode or Vermicelle</i>	12.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocca</i>	pro Kugel 4.50 <i>each scoop</i>
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango</i>	pro Kugel 4.50 <i>each scoop</i>

K ÄSE

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

S ÜSSWEIN

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2012½ dl	8.50
--	-------------

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