

# SUPPEN

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

**Zürcher Weissweinsuppe** 14.00  
*Zurich white wine soup*

**Erbsen-Vanille-Suppe** 14.00  
**mit Flusskrebse und weissem Portweingelee**  
*Pea-vanille-soup with crayfishes and port wine jelly*

# VORSPEISEN

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

**Hausgebeizter Lachs an Bulgur Salat mit Safrandip** 22.00  
*Home marinated salmon with Bulgur salad and saffron dip*

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

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

# ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti** mit Huft 46.00  
(auf Wunsch mit Kalbsnieren) *with rump*  
*Sliced veal "Zurich style" with Rösti* mit Filet 52.00  
(on request with veal kidneys) *with tenderloin*

**Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce** 54.00  
**Gemüse garnitur und Butternudeln**  
*Veal steak with morel cream sauce*  
*vegetables and noodles*

**Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept** 59.00  
**mit Mischgemüse und Pommes Frites**  
*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** per person  
**Marktgemüse und Pommes Frites**  
*For 2 people:*  
*Chateaubriand (210g) with Bearnaise sauce*  
*market vegetables and French fries*

## MENU SURPRISE

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

# ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

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

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

**Duo vom Lamm, Karree & Nierstück mit Rosmarinjus  
Haselnussschupfnudeln, Spitzkohl und Speck** 55.00

*Duo of lamb, carré and loin with rosemary gravy  
hazelnut "Schupfnudeln" with sweetheart cabbage and bacon*

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

*Guilds "Ässete"  
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 Lachsfilet mit Weissweinsauce  
Blattspinat und Wildreis** 42.00  
*Roasted fillet of salmon with white wine sauce  
leaf spinach and wild rice*

**Gebratener Adlerfisch mit einer gebackenen Crevette  
Couscous und Spargel-Mango-Gemüse** 42.00  
*Roasted shadefish and a baked prawn  
with couscous and asparagus-mango-vegetable*

## **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 Erdbeeren</b> <i>Chocolate mousse with marinated strawberries</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>Cheesecake mit Erdbeer-Minz-Salat</b> <i>Cheesecake with strawberry-mint-salad</i>	<b>12.00</b>
<b>Erdbeermousse mit Mandelglacé und Erdbeergelée</b> <i>Strawberry mousse with almond ice cream and strawberry jelly</i>	<b>14.00</b>
<b>Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca</b> <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocca</i>	<b>pro Kugel 4.50</b> <i>each scoop</i>
<b>Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango</b> <i>Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango</i>	<b>pro Kugel 4.50</b> <i>each scoop</i>

## K ÄSE

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

## S ÜSSWEIN

<b>Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland, 2013½ dl</b>	<b>8.50</b>
--	-------------