

SUPPEN

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

Gazpacho mit einer Blätterteigstange und Olivenöl 10.00
Gazpacho with a puff pastry and olive oil

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*

**Gegrillte Wassermelone
mit gebratenen Jakobsmuscheln im Speckmantel
dazu ofenfrische Crostini und Knoblauchdip** 22.00
*Grilled watermelon with fried scallops wrapped in bacon
served with oven-fresh Crostini and garlic dip*

Lachs-Ceviche mit Mango-Avocado-Salat und Rucola 20.00
Salmon ceviche with mango-avocado salad and rocket

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 allergenics 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"*

**BBQ-Teller mit Rindsfilet, Lammkarree und Schweinebauch
auf Maispüree und dazu Jack Daniel's Zwiebeln
kleine Ofenkartoffeln und hausgemachte BBQ-Sauce** 55.00

*BBQ plate with beef fillet, rack of lamb and pork belly
served with corn puree and Jack Daniel's onions
small baked potatoes and homemade BBQ sauce*

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

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

**Gebratener Zander an Antipasti-Gemüse
mit hausgemachten Kräutergnocchi
Artischockenpüree und Vanilleschaum** 42.00
*Fried Zander with antipasti vegetables and homemade herbal gnocchi
with artichoke puree and vanilla foam*

V EGETARISCH

**Hausgemachte Tagliatelle
mit Antipasti-Gemüse und Oliven
an einer pikanten Tomatensauce** 34.00
*Homemade Tagliatelle with antipasti vegetables and olives
with spicy tomato sauce*

Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter 34.00
Lemon - ricotta ravioli with sage butter

D ESSERTS

Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>	12.00
Parfait Glacé Grand Marnier	13.50
Schokolademousse mit Erdbeersalat <i>Chocolate mousse with strawberry salad</i>	14.00
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco) <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>	14.00
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleglacé <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>	14.00
Pfirsichmousse mit Pfirsichragout und Campari Sorbet <i>Peach mousse with peach ragout and Campari sorbet</i>	16.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mocca</i>	pro Kugel 4.50 <i>each scoop</i>
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Campari <i>Sorbet: strawberry, lemon- lime, mango, Campari</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, 2013½ dl	8.50
--	-------------