

# SUPPEN UND VORSPEISEN

<b>Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry</b> <i>Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry</i>	<b>14.00/16.00</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Frenchdressing</b> <i>Lambs lettuce with egg, bacon, croutons, and french dressig</i>	<b>16.00</b>
<b>Blattsalat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais</b> <i>Mixed leaf salad with herbal vinaigrette with radishes, carrots, cucumbers and corn</i>	<b>14.00</b>
<b>Graved Lachs serviert mit Honig-Senf-Dill Sauce Toast und Butter</b> <i>Graved salmon, served with honey-mustard-dill sauce toast and butter</i>	<b>19.50</b>
<b>Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei</b> <i>Beef tatar with quail egg</i>	<b>VS 29.00 / HG 38.00</b> <i>starter / main course</i>

# ZIMMERLEUTEN S PEZIALITÄTEN

<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbfilet mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)</b>	<b>52.00</b>
<i>Sliced veal "Zurich style" with buttered Rösti (on request with veal kidneys)</i>	
<b>Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit gelben &amp; grünen Bohnen und Fettucini</b>	<b>54.00</b>
<i>Veal steak with morel cream sauce served with yellow &amp; green beans and fettucini</i>	
<b>Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites</b>	<b>59.00</b>
<i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with seasonal vegetables and French fries</i>	
<b>Gebratene Rindsfiletwürfel an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Spätzli</b>	<b>45.00</b>
<i>Roasted beef tenderloin cubes with whisky pepper cream sauce vegetables and spaetzli</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>	

## **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 Zanderfilet an einer Weissweinsauce  
mit Wildreis und Blattspinat** 42.00  
*Fried pikeperch fillet with white wine sauce  
wild rice and leaf spinach*

## **V** EGETARISCH

**Maroni-Risotto mit gebratenen Pilzen und Kürbis** 32.00  
*Chestnut risotto with fried mushrooms and pumpkin*

## 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>Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco)</b> <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>		<b>14.00</b>
<b>Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleglacé</b> <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>		<b>14.00</b>
<b>Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca</b> <i>Ice-cream: Vanilla, chocolate, mocha</i>	<b>Pro Kugel</b> <i>each scoop</i>	<b>4.50</b>
<b>Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango</b> <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	<b>Pro Kugel</b> <i>each scoop</i>	<b>4.50</b>

## S üsswein

<b>Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland,</b>	<b>½ dl</b>	<b>8.50</b>
---	-------------	-------------

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

*For informations about allergens please ask our employees.*

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT.*