

SUPPEN UND VORSPEISEN

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

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbfilet mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)	52.00
<i>Sliced veal "Zurich style" with buttered Rösti (on request with veal kidneys)</i>	
Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit gelben & grünen Bohnen und Fettucini	54.00
<i>Veal steak with morel cream sauce served with yellow & green beans and fettucini</i>	
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	59.00
<i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with seasonal vegetables and French fries</i>	
Gebratene Rindsfiletwürfel an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Spätzli	45.00
<i>Roasted beef tenderloin cubes with whisky pepper cream sauce vegetables and spaetzli</i>	
Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit Butterrösti	44.00
<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

Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>		12.00
Parfait Glacé Grand Marnier		13.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco) <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>		14.00
Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleglacé <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>		14.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice-cream: Vanilla, chocolate, mocha</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	4.50
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	4.50

S üsswein

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland,	½ dl	8.50
---	-------------	-------------

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.