

# 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>Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Croûtons</b> <i>Cold cucumber dill soup with sour cream and croutons</i>	<b>14.00</b>
<b>Blattsalat an Kräutervinaigrette mit Radieschen Karotten, Gurken, Tomaten, Mais und Croûtons</b> <i>Mixed leaf salad with herbal vinaigrette with radishes carrots, cucumbers, tomatoes, sweet-corn and croutons</i>	<b>14.00</b>
<b>Crevettencocktail</b> <b>serviert mit Toast und Butter</b> <i>Shrimp cocktail served with 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 SPEZIALITÄTEN

<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 Marktgemüse und Tagliatelle</b>	<b>54.00</b>
<i>Veal steak with morel cream sauce served with market vegetables and tagliatelle</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 Forellenfilet im Kräuter-Ei-Mantel  
an Kapern-Tomatenbutter auf Risotto und Romanesco** 36.00  
*Fried trout fillet in a coat of herbs and egg  
served with caper tomato butter on risotto and romanesco*

## **V** EGETARISCH

**Falafel mit Couscous** 29.00  
**dazu lauwarmer Gurken-Sesam-Salat und Tomatensalsa**  
*Falafel with couscous  
served with lukewarm cucumber sesame salad and tomato salsa*

# D SSERTS

<b>Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille</b> <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>		<b>12.00</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>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé</b> <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>		<b>14.00</b>
<b>Tonkabohnen Panna Cotta mit frischen Beeren</b> <i>Tonka bean panna cotta with fresh berries</i>		<b>14.00</b>
<b>Eiskaffee</b> <b>Vanilleglacé, Espresso, Rahm und Kaffee Topping</b> <i>Vanilla ice-cream, espresso, coffee topping and whipped cream</i>		<b>11.00</b>
<b>Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca</b> <i>Ice-cream: Vanilla, chocolate, mocca</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.*

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*