

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>Lambs lettuce with egg, bacon, croutons, and French dressing</i> | 16.00 |
| Blattsalat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken, Tomaten Mais und Croûtons <i>Mixed leaf salad with herbal vinaigrette radishes, carrots, cucumbers, tomatoes, sweet-corn and croûtons</i> | 14.00 |
| Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <i>Scottish smoked salmon served with horseradish foam, 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 EGAN

Veganer Wildteller 34.00
**Kürbis-Süßkartoffelstampf parfümiert mit Curry
dazu Rotkohl, Safranbirne, glasierte Maroni
an Preiselbeerjus**
*Vegan venison plate
Mashed pumpkin-sweet potatoes with curry flavor
red cabbage, saffron pear, glazed chestnuts and cranberry jus*

D SSERTS

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------|
| Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i> | | 12.00 |
| Parfait Glacé Grand Marnier | | 13.50 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Apple fritter with vanilla sauce</i> | | 14.00 |
| Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i> | | 14.00 |
| Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco) <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</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.