

W INTERMENÜ

Zürcher Weissweinsuppe

Zurich white wine soup

Gebratene Rindsfiletwürfel an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Spätzli

*Roasted beef tenderloin cubes with whisky pepper cream sauce
vegetables and spaetzli*

Dessert - Variation

Dessert - Variation

75.00 pro Person

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 52.00
(auf Wunsch mit Kalbsnieren)
Sliced veal "Zurich style" with buttered Rösti
(on request with veal kidneys)

Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce 54.00
mit gelben & grünen Bohnen und Fettucini
Veal steak with morel cream sauce
served with yellow & green beans and fettucini

Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept 59.00
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites
Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe
with seasonal vegetables and French fries

Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten 44.00
mit Butterrösti
Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter
served with Rösti

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

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

**Geflämmtter Blumenkohl auf Zitronen-Tahinisauce
serviert mit konfierten Kartoffeln
dazu Tomaten, Oliven und Kräutersalat** 34.00
*Scorched cauliflower on lemon - tahini sauce
served with succulently cooked potatoes
and tomatoes, olives and herb salad*

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.