



Tagesempfehlung

Rinderkraftbrühe / Flädle <i>Beef boullion / strips from the crepe</i>	6,50
Crème Brûlée von der Entenleber / Zwiebelmarmelade / Brioche <i>Crème brûlée of duck liver / onion marmalade / brioche</i>	9.-

Tarte Spezial/ Serrano Schinken / Parmesan / Mozzarella / Ruccula <i>Tarte Special / Serrano Ham / Parmesan / Mozzarella / Rucola</i>	14.-
Vegetarisch/ Pfifferling-Gnocchi / Rahm / Parmesan/ Salat <i>Vegetarian / chanterelle gnocchi / cream /parmesan/salad</i>	15.-
Rösti-Burger vom "US" Angus Rind / Spiegelei / gerösteter Speck / Salat <i>Rösti burger / fried egg / roasted bacon /salad</i>	18.-
Roastbeef / Bratkartoffeln/ hausgemachte Remoulade <i>Roast beef / fried potatoes / homemade remoulade</i>	18.-
Lachfilet vom Grill / Pfifferlings Risotto <i>Salmon fillet from the grill / chanterelle risotto</i>	21.-
Barberie Entenbrust / Rahm Pfifferlinge / Süßkartoffel Pommes <i>Barbarie duck breast / cream chanterelles / sweet potato fries</i>	23.-
Rinderfilet vom "US" Blach Angus / Kräutersaitlinge / Salat <i>Beef fillet from the "US" Black Angus / "Kräutersaitlinge-mushrooms" / salad</i>	32.-

"Affogato al caffè " Vanilleeis mit Espresso im Glas <i>Vanilla ice-cream with Espresso served in a glass</i>	5.-

Alle Preise in Euro



Menü Vegetarisch

Karamellierter Ziegenkäse / Apfelchutney

Caramelized goat cheese / apple chutney

Vegetarisch/ Pfifferling-Gnocchi / Rahm / Parmesan/ Salat

Vegetarian / chanterelle gnocchi / cream /parmesan/salad

Sorbet des fruits rouges · Sorbet von roten Früchten in Sekt

Red fruit sherbet in sparkling Riesling

3 Gänge · 3 courses 27.-

Menü Rösti

Vegetarische Zwiebelsuppe / Käsecroutons

Vegetarian onion soup / cheese crouton

Kross gebratener Röst mit Züricher-Geschnetzeltem

Rösti with veal ragout in cream "Zurich Style"

Himbeersorbet im Glas / Raspberry Sherbet

3 Gänge · 3 courses 29.-

Menü Spezial

Rinderkraftbrühe / Flädle

Beef boullion / strips from the crepe

Tarte Spezial/ Serrano Schinken / Parmesan / Mozzarella / Ruccula

Tarte Special / shrimps / roastbeef / chilli/ pineapple

"Affogato al caffè " Vanilleeis mit Espresso im Glas

Vanilla ice-cream with Espresso served in a glass

3 Gänge /3 courses 24.-

Menü Lachs / Salmon

Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter gratiniert

Six escargots au gratin / Café de Paris butter

Lachfilet vom Grill / Pfifferlings Risotto

Salmon fillet from the grill / chanterelle risotto

Gugelhupf Glacé

Homemade ice-cream walnut-"Gugelhupf"/raspberry sauce

3 Gänge · 3 courses 35.-

Alle Preise in Euro