

Winterspezialitäten

Vorspeisen / starter

| | | | |
|---|-----------------------|-----|-------|
| Pikante Thai-Curry Suppe mit Kokosmilch <i>Spicy Thai-curry soup with coconut milk</i> | | CHF | 13.50 |
| Sämige Pilzcremesuppe mit Rahmhaube <i>Mushroom cream soup</i> | | CHF | 13.50 |
| Nüsslisalat Mimosa an Haus-Dressing <i>Lambs lettuce salad mimosa with house dressing</i> | | CHF | 15.00 |
| Winterlicher Risotto mit Pilzen <i>Risotto with mushrooms</i> | Vorspeise/starter | CHF | 19.00 |
| | Hauptgang/main course | CHF | 34.00 |

Hauptgerichte / main course

| | | | |
|---|--------|-----|-------|
| Kalbs Kotelette an Salbei-Butter-Sauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse <i>Veal cutlet with sage-butter sauce, noodles and vegetables</i> | 250gr. | CHF | 48.50 |
| Kalbsnierli an Gin-Sauce serviert mit Butterrösti <i>Calf's kidneys with gin sauce and butter rösti (hash browned potatoes)</i> | | CHF | 40.50 |
| Rindsfilet an Cognac-Kräuter-Sauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse <i>Sirloin with cognac-herb sauce, noodles and vegetables</i> | | CHF | 50.50 |
| Rindsfilet Gulasch an Pommery-Senf-Sauce serviert mit Risotto und Gemüse <i>Beef-fillet goulash with pommery-mustard sauce, risotto and vegetables</i> | | CHF | 43.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignonsrahmsauce serviert mit Butterrösti <i>Sliced veal Zurich-Style with mushroom cream sauce and butter rösti (hash browned potatoes)</i> | | CHF | 45.00 |
| Zander Rückenfilet an Limette-Dill-Rahmsauce serviert mit Butterreis <i>Pike-perch with lime-dill sauce and butter rice</i> | | CHF | 45.00 |