

## **SALATE UND VORSPEISEN**

Nüsslisalat, Speckstreifen, Ei...**14.00**

Gemischter Salat...**13.00** - Kleiner gemischter Salat...**11.00**

### **UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN**

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
serviert mit Toast und Butter...**16.00** – Hauptgang Portion...**22.00**

„Chevre Chaud“ Warmer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig  
Blattsalate, geröstete Kerne, Cherrytomaten...**14.00**

Lauwarmes Rauchforellenfilet  
auf Randencarpaccio...**16.00**

## **KALTE GERICHTE**

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer Chef Art  
Französische Sauce...**16.50**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei...**18.50**

## **SUPPEN**

Erbsen-Minzsuppe...**11.50**

Pastinakencremesuppe, Rohschinkengrissini...**12.50**

Klare Gemüsesuppe, Safran, Seezungenstreifen...**14.00**

## **UNSERE HAUSKLASSIKER**

Beefburger medium gebraten (200g) mit Eichblattsalat  
Tomate, Essiggurke, Zwiebel dazu Cole Slow und Pommes Frites...**30.00**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter...**28.00**  
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck  
garniert mit Pommes Frites...**25.00**

## **TEIGWAREN / VEGETARISCHES**

Zitronen-Ricottaravioli

Birne, Baumnüsse, Butter...**22.00** – als Vorspeise...**14.00**

Kartoffel-Kräutergnocchi, grüner Spargel

Parmaschinkenstreifen, Grana Padano...**24.00**

Bunter Gemüseteller, Polenta...**27.50**

Weissweinisotto mit Peperoni, Zucchini, Aubergine, Tomate...**22.00**

## **FLEISCH GERICHTE**

Fitnessteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust

serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**34.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

Kotelett vom Swiss Prime Edelschwein, warme Kräuterbutter

Gemüse trio, Pommes Frites...**36.00**

Entrecôte vom irischen Herefordrind, Rotweinsauce,

Cocobohnen, Grilltomate, Polenta...**48.00**

## **FISCH GERICHTE**

In frischer Butter gebratene Altbüroner Eglifilets vom Säget

mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

Gedünstetes Skreifilet (Norwegischer Winterkabeljau) auf Gemüse,

Dijon-Senfbutter, Pilawreis...**35.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.**

**BEACHTEN SIE UNSERE DEKLARATION**

## **DESSERTS**

Panna Cotta, marinierte Erdbeeren...**12.00**

Apfelküchlein, Vanillesauce, Rahm ...**12.00**

Mandel-Krokantparfait, glasierte Ananas...**14.00**

„Schokoladenduet“,  
warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait  
Mango und Himbeercoulis...**13.50**

Coupe Romanoff...**13.50**

Mini Coupe Romanoff...**10.50**

„Kein Dessert“

Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts...**12.50**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**

Kleine Portion...**10.00**

mit Kirsch...+**2.50**

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Käsetrilogie, Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**