

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b> Salade verte Green salad	<b>9.00</b>
<b>Gemischter Salat</b> Salade assortie Mixed salad AEGHKLMO	<b>10.50</b>
<b>Nüsslersalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons</b> Salade doucette oeuf haché, lard et croûtons Lambs lettuce salad chopped egg, bacon and bread dices ACG	<b>14.50</b>
<b>Heisser Markknochen mit Petersilienkruste und geräuchertem Salz</b> Os à moelle chaud, croute persil et sel fumé Hot marrowbone with parsley crust and smoked salt AGK	<b>16.50</b>
<b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b> 6 escargots bourgingnons gratinée 6 Gratinated Burgundy snails AGLR	<b>16.50</b>
<b>Kürbissuppe mit Kürbiskern Dukkah</b> Velouté de potiron et dukkah de graine de potiron Pumpkinsoup with dukkah of pumpkinseeds GHKLN	<b>11.50</b>
<b>Weissweinsuppe mit geräucherter Crème fraîche</b> Soupe au vin blanc crème fraîche fumée maison White wine soup with in house smoked creme fraiche GKL	<b>13.50</b>

## Vegetarisch

### Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!

Nos pâtes sont faites maison / Our pastas are all home-made

<b>Frische hausgemachte Gemüselasagne mit Rahmsauce und Sbrinz</b> Lasagne aux légumes faite maison avec crème et Sbrinz Fresh homemade vegetable lasagna with cream and Sbrinz ACGKLO	<b>29.50</b>
<b>Sbrinz Risotto mit Apfel und Haselnuss</b> Risotto au sbrinz, noisette et pommes Risotto with sbrinz, hazelnuts and apple GHKLO	<b>26.00</b>

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

## Hauptgänge

<b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren</b> Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal Zurich style with veal kidneys GLO	<b>44.00</b>
<b>Schweizer Rindsfilet und Kalbsmilkentranche an Portweinsauce</b> Tournedos de boeuf Angus et tranche de riz de veau sauce au porto Beef tenderloin pan roasted tranche of veal sweetbread sauce with portwine GHLO	<b>54.00</b>
<b>Ribelmais Pouletbrust mit Shiitake und Rahmsauce au Vin Jaune</b> Supreme de volaille et shiitake sauce à la crème au vin jaune Breast of cornfed chicken with shiitake cream sauce with vin jaune wine GHLO	<b>37.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten an Jus mit Dörrbirnen</b> Filet de porc, jus de poire séchée Pork fillet, sauce with dried pear GHLO	<b>38.00</b>
<b>Gebratene Schweizer Egli mit Mandelstiften an brauner Chäsi Butter</b> Filets de perches sautées aux amandes et beurre noisette Perch fillets sauteed with almonds slivers and brown butter DGHKO	<b>44.00</b>
<b>Heissrauchlachsschnitte von Schweizer Salm auf Rahmsauerkraut</b> Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGO	<b>42.00</b>

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl von Marktgemüse serviert.  
Zur Auswahl, Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes  
Aux choix: risotto ou risotto au safran ,riz créole, nouilles maison, speatzli, pommes natures, roesti, pommes croquettes ou pommes frites.  
All our main dishes are served with seasonal vegetables  
risotto, saffron risotto, rice, home-made noodles, speatzle, boiled potatoes, hash brown potatoes, potatoes croquette or french fries and .

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern verlangen Sie das extra Blatt beim Service.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt