

## Fisch aus See & Meer

### Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter 44.00

Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette  
Sautéed perch fillets with almonds and brown butter  
ADGHLMNO

### Gebratener Zander mit Safran Beurre Blanc auf karamellisierten Schalotten 42.00

Sandre sauté au beurre blanc au safran sur échalotes caramélisées  
Pan fried pike-perch with saffron beurre blanc on caramelized shallots  
ADGHLMNO

### Hausgeräucherter Stör auf rotem Linsengemüse, mit eingelegter Nostrano Gurke 44.00

Esturgeon fumé maison sur letilles rouges avec concombre Nostrano au vinaigre  
In house smoked sturgeon an red lentils with pickled Nostrano cucumber  
ADGHLMNO

## ab 2 Personen

### Schweizer Lammkarree am Stück gebraten mit Senfsprossen-Sauce mit reichhaltiger Gemüsebegleitung, ab 2 Personen pro Person 46.50

Carré d'agneau suisse rôti en une seule pièce avec sauce aux pousses de moutarde et miel avec des riches accompagnement de légumes, à partir de 2 personnes  
Whole roasted swiss lamb ribs, a rich serving of vegetables and mustard sprouts sauce, from 2 guests  
AGHLMNO

### Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen pro Person 61.50

Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes  
Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests  
ACGHLMNO

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

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes  
Aux choix: risotto ou risotto au safran ,riz pilaf, nouilles maison, spetzle, pommes natures, roesti, gratin de pommes de terre, pommes croquettes, pommes rôti, ou pommes frites.

All our main dishes are served with seasonal vegetables  
risotto, saffron risotto, pilaf rice, homemade noodles, speatzle, boiled potatoes, swiss style hash browns, potato gratin, country fries, potatoes croquettes or french fries.

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

## Hauptgänge

### Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren 44.00

Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau  
Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys  
AGHLMNO

### Schweizer Rindsfilet mit Knochenmarkkurste an Chili-Karamell-Sauce 57.00

Tournedos de boeuf Suisse avec croûte d'os à moelle et sauce de chili et caramel  
Pan roasted swiss beef tenderloin with bone marrow crust and chili caramel sauce  
AGHLMNO

### Glasiertes Schweinsfilet mit Bärlauch-Hollandaise 39.50

Filet de porc glacé à la sauce hollandaise à l'ail sauvage  
Glazed pork fillet with wild garlic hollandaise  
ACGHLMNO

### Alpstein Ribelmais-Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse an Zitronensauce und gebratenen Morcheln 37.50

Sûpreme de volaille Alpstein farcie au fromages à la crème avec sauce au citron et morilles sautées  
Alpstein cornfed chicken breast, filled with cream cheese served with lemon sauce an pan fried morels  
AGHLMNO

### Sautierte Pferdehuft Würfel mit Äpfel und Calvados 39.50

Ragoût de quasi de cheval sautés avec pommes et calvados  
Diced horse meat with apples and calvados  
AGHLMNO

### Kalbssteak mit Totentrompeten-Mantel, Rahmsauce mit Grünem Veltliner 55.50

Pavé de veau en revêtement des trompette de la mort, sauce à la crème au Grüner Veltliner  
Veal steak with a trumpet of death coating, creamy sauce with Gründer Veltliner  
AGHLMNO

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt