

Fisch

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette Sauteed perch fillets with almonds and brown butter ADGKLMNO	46.00
Pochierte Zanderfilet an Estragonrahmsauce, Dillöl Filet de sandre poché, sauce crémeuse à l'estragon, huile d'aneth Poached Zanderfielt with tarragon cream sauce, dill oil DGLO	44.00

Vegetarisch

Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!
Nos pâtes sont faites maison / Our pastas are all homemade

Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomaten, Rahmsauce und Reibkäse Lasagne aux légumes avec des tomates, crème et fromage râpé Homemade vegetable lasagne with tomatoes, cream and grated ACGHLMNO	33.50
Randenrisotto mit sautierten Kräuterseitlingen garniert mit Federkohlchips und Belper Knolle Risotto carnaroli avec courge, champignons es noisette Carnaroli risotto with pumpkin, mushrooms and hazelnuts GKLO	29.50
Schwarzer Knoblauch Malfatti auf Blattspinat mit Rotkohlsauce und Zitronengrassessenz Malfatti à l'ail noir sur feuilles d'épinards, sauce au choux rouge et essence de citronnelle Black garlic malfatti on spinach leaves, red cabbage sauce and lemongrass essence ACG	31.50

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

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes
Aux choix: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, spätzli, roesti, croquettes, pommes nature ou pommes frites.

All our main dishes are served with seasonal vegetables
risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, speatzle, hash brown potatoes, croquettes, boiled potatoes or french fries.

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

Alle Preise inklusive MwSt

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys GKLMO	47.00
Rindsfilet mit grüner Pfefferrahmsauce Filet de boeuf avec sauce à la crème au poivre vert Beef tenderloin with green pepper cream sauce GKLMO	57.00
Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Escalope viennoise de veau avec canneberges Viennese veal schnitzel with cranberries ACGKM	52.00
Sautierte Alpstein Pouletbrust am Tomatensauce mit Baumnüssen und Oliven Alpstein Sûpreme de volaille sautée à la sauce tomate aux noix et olives Sautéed Alpstein chicken breast on tomatosauce with walnuts and olives GHLMO	38.00
Pferdeentrecôtewürfel Nowgorod (Steinpilz und Randen) Cubes d'entrecôte de cheval Novgorod (cépes et betteraves) Horse sirloin cubes Novgorod (ceps and beetroot) GKLMO	35.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti Sliced calf liver roasted in butter, rösti GLMN	35.50
Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests CGLMO	65.50 pro Person

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

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes
Aux choix: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, spätzli, roesti, croquettes, pommes nature ou pommes frites.

All our main dishes are served with seasonal vegetables
risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, speatzle, hash brown potatoes, croquettes, boiled potatoes or french fries.

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

Alle Preise inklusive MwSt