

## Klassiker

Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce serviert mit Butternudeln Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGL	26.50
Sure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse Roti acid à la bernois, pommes purée et légumes Marinated beef Berner style with mashed potatoes and vegetables AGLMO	29.50

## Währschafes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes natures Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGL	22.50
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGKLMNO	26.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti Sliced calf liver roasted in butter, rösti AGKLMNO	34.50

## Käsegerichte

Käsefondue "Weisses Kreuz" mit Cherrytomaten, Kartoffeln und Brot	26.50
Fondue "Weisses Kreuz", tomates cerises, pommes de terre en veste, pain Cheese fondue "Weisses Kreuz", cherry tomatoes, boiled potatoes and bread AGO	
Raclette à discretion mit Kartoffeln und Mixed Pickels Raclette à discrétion, pommes en robe et légumes acide All you can eat, melted swiss raclette cheese with steamed potatoes G	29.50
Käseschnitte mit Landrauchschenken und Äpfel mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg mit 2 Spiegeleier / deux oeufs au plats / two fried eggs Crouts aux fromages, jambon cru de pay et pommes Swiss bread toast with dried ham and apples ACGKLMNO	19.50 + 1.80 + 3.60

Alle Preise inklusive 7.7% 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 AGHLMNO	45.00
Geschmorte Rindsbäggli und rosa Rindsfilet an Trüffeljus Boulettes de boeuf et filet de boeuf sauce aux truffe Braised beef cheeks and tenderloin with truffle sauce AGHLMNO	52.00
Alpstein Ribelmals-Pouletbrust, mit fermentiertem Pfeffer Alpstein Ribelmals-Sûpreme de volaille avec poivre fermentées Alpstein Ribelmals-chicken breast with fermented pepper AGHLMNO	37.50
Pferdeentrecôte mit Feigenchutney und Calvados Entrecôte de Cheval avec chutney de figues et Calvados Horse sirloin wit figs chutney and Calvados AGHLMNO	38.50

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, spatzli, pommes  
natures, roesti, pommes croquettes ou pommes frites.  
All our main dishes are served with seasonal vegetables  
risotto, saffron risotto, rice, homemade noodles, speatzle, boiled potatoes, hash brown  
potatoes, potatoes croquettes or french fries.

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt