

Fisch aus See & Meer

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter	44.50
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette Sauteed perch fillets with almonds and brown butter ADGHLMNO	
Hausgeräucherter Schweizer Lachs auf karamellisierten Schalotten und Quinoa	44.00
Saumon suisse fumé maison sur échalotes caramélisées et quinoa Home made smoked Swiss salmon an caramelized shallots and quinoa ADGHLMNO	

ab 2 Personen

Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen	pro Person	62.50
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	45.50
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys AGHLMNO	
Secreto vom Irish Beef mit Café de Paris an Jus und Schweizer Spargel	57.00
Secreto de boeuf irlandais avec café de Paris, jus es aperges suisse Secreto from Irish beef with Cafe de Paris on jus and Swiss asparagus AGHLMNO	
Glasiertes Schweinsfilet mit Riesling Rahmsauce	39.50
Filet de porc glacé, sauce à la crème de riesling Glazed pork tenderloin with riesling cream sauce ACGHLMNO	
Seeländer Supreme Pouletbrust gefüllt mit Spargel an Zitronensauce und gebratenen Morcheln	37.50
Sûpreme de volaille pay de lac farcie au asperges avec sauce au citron et morilles sautées lacland chicken breast, filled with asparagus with lemon sauce an pan fried morels AGHLMNO	
Sautierte Pferdehuft Würfel mit Bärlauch und Protweinjus	39.50
Ragoût de quasi de cheval sautés à l'ail des ours et jus au porto Diced horse meat with wild garlic and portwine jus AGHLMNO	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt