

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

Währschaftes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes naturees 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

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
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 ACGLMO	pro Person 61.50

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
naturees, 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