

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat		10.50
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		12.50
Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN		
Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse, gebeiztem Eigelb, Honig und Baumnüssen		14.50
Salade de printemps avec fromage de chèvre frais, jaune d'œuf tachée, miel et noix Spring salad with goat cream cheese, cured egg yolk, honey, and walnuts CGMH		
Lauwarmer Spargelsalat an Himbeervinaigrette, sautierten Jakobsmuscheln		18.50
Salade tiède d'asperges à la vinaigrette de framboises, coquilles Saint-Jacques sautées Warm asparagus salad with raspberry vinaigrette, sautéed scallops DKMO		
Zanderterrine mit Rauchlachs kern im Mangoldmantel auf Karotten-Thymianmarmor		24.50
Terrine de sandre avec cœur de saumon fumé en manteau de blette sur marbre de carottes et thym, cresson mariné Zander terrine with smoked salmon core in chard coat on carrot-thyme marble, marinated cress. DGKMC		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln,	einfach	21.50
Essiggurken und Blattsalat / Salatgarnitur	garniert	26.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMN		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	42.50
Beef tartare, toast and butter ACGKLMN		
Kressecremesuppe mit Jakobsmuschelragout auf Sprossen		13.50
Soupe crémeuse aux pousses de cresson au ragoût de coquilles Saint-Jacques, sur lit de germes Cream of Watercress Soup with Scallop Ragout on a Bed of Sprouts AGLMO		
Spargelcremesuppe mit Rohschinken chips		13.00
Velouté d'asperges au chips de Jambon cru Asparagus cream soup with Prosciutto Chips AG		
Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day		9.50
ACDFGKLMNO		

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti	42.00
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti AGLMNO	
Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce serviert mit Butternudeln	27.50
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGLM	
Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bärlauchkäse Seeländer Saisongemüse	32.50
Cordonbleu de porc farci de Jambon et fromage au ail de lours Cordonbleu from pork filled with ham and wild garlic cheese ACGKM	

Währschafte

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	24.50
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes nature Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGLM	
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock	26.50
Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGKLMNO	
Gschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti	35.50
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti Sliced calf liver roasted in butter, rosti AGKLMNO	
Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken	25.50
mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg	+ 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs	+ 3.80
Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette Bernes rosti with bacon, onions gratinated with raclette cheese CG	
Käseschnitte mit Landrauchschenken und Äpfeln	22.50
mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg	+ 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeufs au plats / two fried eggs	+ 3.80
Crouts aux fromages, jambon cru de pay et pommes Swiss bread toast with dried ham and apples ACGKMNO	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

Bärlauchschupfnudeln mit sautierten Champignons, Pinien und Crème fraîche Nouilles roulées au beurre d'ail des ours avec champignons sautés, Pignons de pin et crème fraîche Bear's garlic finger-shaped dumplings with sautéed mushrooms, pine nuts, and crème fraîche <i>ACGHLMNO</i>	29.50
Spargelrisotto mit sautierten Frühlingszwiebeln und glasierten Frühkarotten Risotto aux asperges avec oignons verts sautés et carottes nouvelles glacées Asparagus risotto with sautéed spring onions and glazed baby carrots <i>GLO</i>	31.00
Veganes Linsencapuns im Mangoldmantel auf Bärlauch Hafervelouté Vegan Capuns aux lentil aux manteaux de blettes et velouté de lait d'avoine à l'ail des ours Vegan Lenses Capuns with chard, outmilk sauce with wild garlic <i>AHLMO</i>	29.00
Käsefondue "Weisses Kreuz" mit Cherrytomaten, Kartoffeln und Brot Fondue "Weisses Kreuz", tomates cerises, pommes de terre en veste, pain Cheese fondue "Weisses Kreuz", cherry tomatoes, boiled potatoes and bread <i>AGO</i>	27.50
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 <i>G</i>	30.50

Speckstein / sur ardoise / hot stone

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin

200g	250g	300g	400g
53.00	60.00	67.00	84.00

Schweizer Rinds-Entrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin

200g	250g	300g	400g
43.00	49.00	56.00	66.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin

200g	250g	300g	400g
40.00	46.00	52.00	62.00

Lammnierstück, Entrecôte d'agenau, Lamm sirloin

200g	250g	300g	400g
39.00	45.00	51.00	61.00

Bunter Blattsalat

Salade verte
Green salad

10.50

Gemischter Salat

Salade assortie
Mixed salad
ACEGHKLMNO

12.50

Gemüse als Beilage

Légumes
Vegetable
ACEFGHKLMNO

10.50

Im Preis inbegriffen sind drei Saucen,

Kräuterbutter (GLM), Speck Marmelade (L) und Barbecue (LM)

Als Beilage stehen Ihnen

Risotto (GLO), Safran Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Krokette (AC) oder Pommes frites.

Dans les prix inclus sont trois sauces,
beurre aux fines herbes, confiture au lard et barbecue.

Aux choix: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, roesti, croquettes,
pommes nature ou pommes frites.

In the price included are three sauces,
herb butter, bacon jam and barbecue.

Served with: risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,
croquettes, boiled potatoes or french fries.