

Saisonelle à la carte Gerichte

Rosa gebratenes Kalbsteak auf grüner Currysauce CHF 43.00
mit würzigem Basmatireis und Pak-choi
Veal – Steak Medium rare with green Currysauce, Basmati Rice and Pak - choi

Paillard vom Rind mit kräftigem Marsala- Jus CHF 38.00
Tomatenreis mit Petersilie und Broccoli mit Nussbutter
Beef Scallop on Marsala-Jus, Tomatorice with parsley and Broccoli with Nutbutter

Zarte Maispouardenbrust auf gebratenen Steinpilzen CHF 36.00
mit hausgemachten Safran- Gemüsenudeln
Corn poulard with roasted cépe, homemade saffron – Noodles with vegetables

Medaillons vom Schweinefilet an Balsamicosauce CHF 35.00
auf Rahmwirsing- Insel umrandet von neuen Kartoffeln
Medaillon of pork fillet on balsamic- vinegarsauce with savoy cabbage and new potatoes

Seeteufeltürmchen und getrockneten Tomaten auf Basilikumschaum CHF 39.00
begleitet von einem Risotto nero
Tower of monk-fish with dried tomatoes and basil-cream and dark Risotto

Unsere klassischen Gerichte

Our Classic Dishes

Knackiger Blattsalat CHF 8.50
Mixed Leaf Salad

Gemischter Salat CHF 9.50
Mixed Assorted Salad

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knusprigen Rösti-Plätzchen CHF 37.50
Diced Veal „Zurich Style“with crispy Roestis

Original Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites CHF 39.00
Original Wienerschnitzel Crumbed Veal scallops with Potatoe Fries

Lachstranche mit Weisswein Schnittlauchsauce, Reis und Blattspinat CHF 38.00
Grilled Salmon steak on a creamy whitewine-chivesauce served with Rice and Baby Spinach