

Tageskarte

Tagessuppe || Vier Euro

Fleischpflanzerl von der Rinderlende | Kräuterrahm | Karottengemüse | Püree || Vierzehn Euro

Kalbsleber | Marsalajus | Äpfel & Zwiebel | Bandnudeln || Sechszehn Euro

Cordon bleu | Hühnerbrust | Pommes frites || Vierzehn Euro

Miesmuscheln im Weißweinsud | Knoblauchbaguette || Achtzehn Euro

2015 Estrellas Merlot

Dunkles Rubin mit opakem Kern, schwarze Johannisbeeren und Kirschen im intensiven Bukett, am Gaumen strukturiert und harmonisch mit kräftigem Körper und guter Länge im fruchtigen Abgang

Santa Carolina, D.O. Valle del Rapel | Chile

1/8l € 4,40 | 0,75l € 26,40

Vorspeise

Graved-Lachs | Berner Rösti | Salat | Caipirinha-Dressing || Elf Euro

Matjesfilet »Hausfrauen Art« | Sauerrahmsauce | Blaue Chips || Zwölf Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Wildfleischstrudel || Sechs Euro

Pastinakencremesuppe | Croûton || Sieben Euro

Vegetarisch

Rosenkohl-Curry | Basmatireis || Fünfzehn Euro

Gemüseschmarrn | Blattspinat | Grana Padano || Sechszehn Euro

Hauptspeise

Zander | Mandelbutter | Gemüse | Röstinchen || Achtzehn Euro

Grillteller von Edelfischen | Gamba | Wokgemüse | Duftreis || Einundzwanzig Euro

Züricher Geschnetzeltes^{1,2,3,9} | Schweinefilet | Röstinchen || Sechszehn Euro

Schweinefilet | Champignonrahm | Spätzle || Neunzehn Euro

Wiener Schnitzel | Kalbsslende | Petersilienkartoffeln || Zwanzig Euro

Filetgrillteller^{2,9} | Rind | Schwein | Huhn | Gemüse | Gitterkartoffeln || Neunzehn Euro

Zwiebelrostbraten | Geschmorte Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Zwanzig Euro

Dessert

Crème Brûlée | Orangenfilets || Acht Euro

Apfelstrudel | Vanille-Rum-Eis || Zwölf Euro

Hausgemachtes Eis von Schoko und Mascarpone | Heidelbeerkompott || Elf Euro

Warm marinierte Himbeeren | Vanilleeis¹ || Neun Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team