

Menükarte

Vorspeisen entrées starters

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

8. --

Gemischter Salat

Salade mée

Mixed salad

9.50

Hausgemachte Spargelcremesuppe

Crème d'asperge maison

Home-made asparagus soup

9.50

Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

Steak de bœuf tartare épice avec des tomates séchées servi avec toast et beurre

Spicy beefsteak tartar complemented with

pickled tomatoes served with toast and butter

18.50

29. --

Fischgerichte poissons fish dishes

kleine Portion

Zanderfilets im Dillweinteig gebacken

mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

Filets de sandre en pâte au vin et à l'aneth

avec sauce tartare servi avec pommes de terre bouillies et legumes du marché

Deep-fried pike perch fillets

with tartar sauce served with boiled potatoes and market vegetables

39. --

32. --

Pochiertes Saiblingsfilet an Weissweinsauce

serviert mit Marktgemüse und Reis

Die Farbe des Fisches kann von weiss bis rosa variieren

Filet d'omble chevalier poché servi avec sauce au vin blanc

servi avec du riz et légumes du marché

Poached char fillet with white wine sauce

served with rice and vegetables

39. --

32. --

Fleischgerichte viandes meats

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse



Entrecôte grillé avec du beurre aux fines herbes, frites et légumes

250 g

180 g

Grilled entrecote steak with herb butter, french fries and vegetables

45. --

39. --

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit Rösti Krokette und Marktgemüse

Emincé de veau Zürichoise avec roesti croquettes et légumes du marché

Sliced veal Zürich style in cream sauce

served with rösti croquettes and vegetables

39. --

32. --

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten mit Pommes frites und grünem Salat

Escalope de veau Viennoise avec frites et salade verte

Veal escalope Viennese style with french fries and green salad

37. --

30. --

Vegetarische Gerichte menus végétariens Vegetarian dishes

Rassiges indisches Linsencurry mit Reis

Curry de lentilles indien poivré avec du riz

Indian lentil curry spicy with rice

24.50

Bärlauchravioli an leichter Rahmsauce

mit Spargeln und Parmesan

Raviolis à l'ail sauvage dans une sauce crémeuse légère

aux asperges et parmesan

Wild garlic ravioli in a light cream sauce

with asparagus and parmesan

23.50

Dessertempfehlung:

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren mit Rahm

Vanille- und Erdbeerglace

11.50

9. --

Weitere Desserts finden Sie in der Glacekarte.