

SALATE UND VORSPEISEN

Kopfsalatherzen mit Radieschen, Croutons und Ei...**12.00**

Gemischter Salat...**12.50** - Kleiner gemischter Salat ...**10.00**

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit Toast und Butter...**14.00** – Hauptgang Portion...**20.00**

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella und Rucola...**14.00**

Gebeiztes Saiblingsfilet auf Gurkenspaghetti mit Wasabi Creme
Fraîche...**16.00**

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto...**11.50**

Broccolisuppe mit gerösteten Mandelblättern...**11.50**

KALTE GERICHTE

Chèvre Chaud - warmer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Wasser- und
Charentais Melone auf Blattsalaten... **18.50**

Kalter Roastbeefsteller mit Remouladensauce, Salat und Essiggemüse ...**25.00**

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer nach Chef Art,
angemacht mit Französischer Sauce...**16.50**

Italienische Variation von mariniertem Grillgemüse, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, Parmesanspäne und Tomaten Bruschetta...**22.00**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei...**18.50**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter...**28.00**
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck,
garniert mit Pommes Frites...**24.00**

TEIGWAREN / VEGETARISCHES

Tagliolini mit Riesenkrevetten, Erbsen, Cherrytomaten
aromatisiert mit Limette und Minze...**28.00**

Kartoffel Kräutergnocchi auf frischen Eierschwammragout...**24.00**

Ravioli mit Spinat und Ricottafüllung an Salbeibutter...**22.00**

Reichhaltige Gemüsevariation mit Petersilienkartoffeln...**27.50**

Spaghetti mit mediterranem Gemüse, Olivenöl und Grana Padano...**22.00**

FLEISCH GERICHTE

Fitnessteller mit Steak von der Schweizer Poulet Brust
serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Beefburger medium gebraten (200g) mit Eisbergsalat, Tomate, Essiggurke
und Zwiebeln garniert, serviert im Sesambrötchen
dazu Cole Slow und Pommes Frites...**28.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**32.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Tagliata vom Swiss Prime Rindsentrecôte (180 gr.) auf Rucola, Balsamico Jus und
Parmesanspäne dazu kleine gebratene Kartoffeln... **40.00**

Geschnetzelte Kalbsleber an einer feinen Rotweinsauce
Gemüse Duo und Rösti...**38.00**

FISCH GERICHTE

Fitnessteller mit knusprig gebackenen Eglifilets und Sauce Tatar...**32.00**

In frischer Butter gebratene Altbüroner Eglifilets vom Säget
mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Thymian Beurre Blanc, Fenchel-Tomatengemüse
und Weissweinrisotto...**40.00** – Kleine Portion...**34.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.
BEACHTEN SIE UNSERE FLEISCHDEKLARATION**

DESSERTS

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Wählen Sie Ihren Favoriten

Coupe Romanoff...**13.50**

(Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm)

Mini Coupe Romanoff...**10.50**

Warmes Rhabarbertörtchen mit Vanilleeis...**10.00**

Espresso Panna Cotta mit frischen Früchten...**10.00**

„Schokoladenduett“,

warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait

Mango und Himbeere...**13.50**

Crêpes gefüllt mit marinierten Erdbeeren

und Marzipansauce überbacken...**13.50**

Mandel-Krokant Parfait mit Amaretto und frischen Erdbeeren...**12.50**

„Kein Dessert“

Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts

für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.00**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**

Kleine Portion...**10.00**

mit Kirsch...**+2.50**

Käsetrilogie mit Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**