

SALATE UND VORSPEISEN

Grüner Salat mit pochiertem Ei, Croûtons und Radieschen...**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**

Geräucherter Schwertfisch auf warmen Bohnensalat,
Schnittlauch-Crème Fraîche und blauen Kartoffelchips...**16.00**

SUPPEN

Peperoni-Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel...**13.00**

Staudensellerie-Apfelsuppe mit Dörrpflaume im Speckmantel...**11.50**

KALTE GERICHTE

Chèvre Chaud - warmer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Melone
Birne und Walnüssen auf Blattsalaten... **18.50**

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

Quarkpizokel mit jungem Spinat,
Rohschinkenstreifen und Grana Padano...**24.00**

Kräuter-Weissweinsrisotto mit frischen Eierschwämmen...**24.00**

Agnolotti gefüllt mit Alpenkräutern und Hüttenkäse an Salbeibutter...**22.00**

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

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

FLEISCH GERICHTE

Fitnessteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust
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 Röstli...**40.00** – Kleine Portion...**32.00**

Schweinsfiletmedaillons auf Eierschwämmiragout,
Gemüseduo und feine Nudeln...**38.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
serviert mit Gemüsetrio...**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 Röstli...**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**

Pochierte Seezungenfilets an Kräuter-Weissweinsauce, glasiertes Gemüse
und Wildreis...**46.00** – Kleine Portion...**36.00**

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