

SALATE UND VORSPEISEN

Nüsslisalat, Speckstreifen, Ei...**14.00**

Gemischter Salat...**13.00** - Kleiner gemischter Salat...**11.00**

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs, Meerrettichschaum
Toast und Butter...**16.00** – Hauptgang Portion...**22.00**

Herbstliche Blattsalate, gebratenes Hasenrückenfilet, Granatapfel,
gerösteten Pinienkernen, Sherry-Walnussdressing...**16.00**

„Chevre Chaud“
Warmer Ziegenkäse, Rosmarinhonig, Blattsalate,
Birne, Feige, Pinienkernen ...**16.00**

Gebratene Riesenkrevette, Blumenkohl-Mousseline...**20.00**

KALTE GERICHTE

Cervelat, Emmentaler, Greyerzer Salat Chef Art
Französische Sauce...**16.50**

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

SUPPEN

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Croutons...**10.00**

Küttiger Weissweinsuppe, Trauben, Rohschinkengrissini...**12.50**

Rindskraftbrühe, Trüffelklösschen, Sherry...**12.00**

UNSERE HAUSKLASSIKER

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

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust
Ei, Tomate, Salat, Speck, Pommes Frites...**25.00**

TEIGWAREN / VEGETARISCHES

Hausgemachte Capuns,
Wildschweinschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Bouillon, Rahm...**25.00**

Weissweinisotto, Steinpilze, Safran, Kräuter...**28.00**

Spaghetti, Blattspinat, Gorgonzola, Birne, Baumnüssen...**22.00**

Vegetarische Herbstsymphonie
Eierschwämme, Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Rotkraut,
Birne, Preiselbeeren, Feige, Spätzle...**27.50**

FLEISCH GERICHTE

Fitnesssteller, Steak von der Schweizer Pouletbrust, Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**34.00**

Das Echte Wiener Schnitzel,
Pommes Frites, Gemüsetrio...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

Beefburger medium gebraten (200g), Eichblattsalat
Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Cole Slow, Pommes Frites...**30.00**

Entrecôte (200 gr.) vom irischen Hereford-Rind, Markbein
warme Kräuterbutter, Gemüse, Pommes Frites...**46.00**

Aus Zofinger Jagd von der Jagdgesellschaft Hubertus:

Hausgebeizter Rehpfeffer Jäger Art
Eierschwämme, Speck, Perlzwiebeln, Preiselbeeren, Rotkraut
Spätzle...**36.00** – Kleine Portion...**30.00**

Klassische Rehschnitzel, Wildrahmsauce, frische Feigen, Rotkraut,
Prelbeerbirne, Kartoffelkroketten...**44.00** – Kleine Portion...**38.00**

FISCH GERICHTE

In frischer Butter gebratene Altbüroner Eglifilets vom Säget
Blattspinat, Schnittlauchkartoffeln...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

Seeteufelmedaillons gebraten, Safransauce, Kefen,
Cherrytomaten, Wildreis...**46.00** – Kleine Portion...**40.00**

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

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel,
Vanillesauce, Rahm...**12.50**

Zofinger Waldhonig-Nussparfait
Heidelbeer-Birnenragout...**12.50**

Crème Brûlée, Kokosnusseis, Früchte...**12.00**

„Schokoladenduettt“,
warmer Schokoladenkuchen, weisses Schokoladen Parfait
Mango, Himbeercoulis...**13.50**

Vermicelles, Rahm...**CHF 12.00**
Mini Vermicelles, Rahm...**CHF 10.00**

Coupe Nesselrode...**13.50**
Mini Coupe Nesselrode...**10.50**
(Vermicelles, Vanilleeis, Meringue Rahm)

„Kein Dessert“
Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts
für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.50**

Frischer Fruchtsalat, Rahm...**12.50**
Kleine Portion...**10.00**
Kirsch...+**2.50**

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

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

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

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