



Feini Süppli und Vorspeisen

Zürcher Weißweinsuppe, <i>Hausspezialität</i>	9.50
Rassige Gemüse-Currysuppe	9.50
Chnoblilbrot (vegetarisch)	12.50

Es Salätli

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem sensationellen "HAUS-DRESSING" oder unserem "ITALIAN-DRESSING".

Kleiner grüner Salat	8.50
Gemischter Saisonsalat	10.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	12.50

Salatschüssel „Kreuz“

<i>Knackige Saisonsalate in der Schüssel serviert mit Ei und Croûtons</i>	19.50
<i>Zusätzlich mit gebratenem Pouletfleisch</i>	22.50

Caesar Salat

<i>Knackiger Eisbergsalat mit Parmesanspänen</i>	19.50
<i>Zusätzlich mit gebratenem Pouletfleisch</i>	22.50

Chicken Nuggets

<i>angerichtet mit verschiedenen knackigen Salaten dazu Tartarsauce</i>	22.50
---	-------

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MwSt.



Chrüz und Quer

Beefsteak Tatar mit Cognac 24.50/30.50

*Sie wählen zwischen mild, medium oder scharf
serviert mit Toast und Butter*

Rotes Thai Curry scharf

mit frischem Gemüse und Pouletbrust 27.50

nur mit frischem Gemüse (vegan) 25.50

Fitnessteller

angerichtet mit verschiedenen knackigen Salaten

mit frisch paniertem Schweinsschnitzel 25.50

mit zarter Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter 26.50

Steak – Sandwich

Mariniertes Entrecôte aus Paraguay

mindestens 90 Gramm schwer

mit Hot BBQ-Sauce und hausgemachter Kräuterbutter

im Panini-Brötli serviert

Nur Steaksandwich 13.50

Steaksandwich mit gemischtem Salat auf einem Teller serviert 20.00

Steaksandwich mit Pommes auf einem Teller serviert 19.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MwSt.



Spezialitäten

Wiener Schnitzel mit Kalbfleisch	32.50
Wiener Schnitzel geschnitten vom Schweins-Nierstück <i>frisch paniert und knusprig gebraten</i>	21.50
Kalbs-Cordon-Bleu "Classic" <i>mindestens 250 Gramm, frisch paniert, mit Schinken und Gruyère Käse gefüllt</i>	34.00
Schweins-Cordon-Bleu "Classic" <i>frisch paniert, mit Schinken und Gruyère käse gefüllt</i>	23.50
Rindsfilet zart und topgelagert (mindestens 160 Gramm)	39.00
<i>bestimmen Sie das Gewicht selbst: pro weitere 10 Gramm</i>	1.80
Hausgemachte Saucen nach Wahl (1 Sauce inkl.) jede weitere Sauce	3.00
Flamingo-Sauce (<i>warme Paprika-Rahmsauce</i>) Tartarsauce, Sweet-Chili oder hausgemachter Kräuterbutter	
Beilagen nach Wahl:	
Basmati-Reis, Trockenreis, Nudeln, Pommes frites	5.50
Röschi, Sweet Potato Fries, Beilagen-Salat	6.50

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MwSt.



Unsere Desserts

Portion frische Erdbeeren aus dem Thurgau	12.50
<i>Nur wenn schöne und feine Erdbeeren erhältlich sind</i>	
Coupe Romanoff	10.50/8.50
<i>Erdbeer & Vanilleglacé, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm</i>	
Warmer Schoggikuchen	9.50
<i>mit Schlagrahm</i>	
Eine Kugel Vanille, Erdbeer oder Schoggi Glacé	3.20
<i>mit Schlagrahm plus 1.50</i>	
Zwei Kugeln Vanille, Erdbeer oder Schoggi Glacé	6.40
<i>mit Schlagrahm plus 1.50</i>	

Unsere kleine Dessert-Empfehlung:

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleglacé mit Espresso im Glas

7.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MwSt.