



## Feini Súppli und Vorspeisen

Zürcher Weißweinsuppe, <i>Hausspezialität</i>	9.80
Cherry-Tomatencrèmesuppe mit Gin	9.80
Chnoblibrot ( <b>vegetarisch</b> )	12.80

## Es Salätli

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

Kleiner grüner Salat	8.80
Gemischter Saisonsalat	10.80
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	12.80

## 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

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. 8,1 % MwSt.



## Chrüz und Quer

**Beefsteak Tatar mit Cognac** 25.50/31.50

*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 26.50

mit zarter Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter 26.50

## **Frische Kalbsleberli – *unser Klassiker!***

**Vom Schweizer Kalb der Metzgerei Hotz  
Mit Kräutern, Zwiebeln und Röschi serviert**

**35.50**

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. 8,1 % MwSt.



## Spezialitäten

<b>Wiener Schnitzel mit Kalbfleisch</b>	32.50
<b>Wiener Schnitzel geschnitten vom Schweins-Nierstück</b> <i>frisch paniert und knusprig gebraten</i>	22.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu "Classic"</b> <i>mindestens 250 Gramm, frisch paniert, mit Schinken und Gruyèrekäse gefüllt</i>	34.50
<b>Schweins-Cordon-Bleu "Classic"</b> <i>frisch paniert, mit Schinken und Gruyèrekäse gefüllt</i>	24.50
<b>Rindsfilet zart und topgelagert (mindestens 160 Gramm)</b>	39.50
<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> ) oder hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Beilagen nach Wahl:</b>	
Basmati-Reis, Nudeln, Pommes frites	5.50
Röschi, 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. 8,1 % MwSt.



## Unsere Desserts

<b>Vermicelles</b> <i>Das Marroni-Träumli mit Meringue und Schlagrahm</i>	12.50/10.50
<b>Coupe Nesselrode</b> <i>Wie Vermicelles, zusätzlich mit einer Kugel Vanille-Glacé</i>	12.50/10.50
<b>Coupe Danemark</b> <i>Vanille-Glacé mit heisser Schoggi-Sauce</i>	11.50/9.50
<b>Coupe Kaffeglacée</b> <i>Caféglacé mit Kaffeetopping und Schlagrahm</i>	10.50
<b>Warmer Schoggikuchen</b> <i>mit Schlagrahm</i>	9.50
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b> <i>Hat immer Platz nach dem Essen</i>	7.50
<b>Vanille, Café oder Schoggi Glacé</b> <i>mit Schlagrahm plus 1.50</i>	pro Kugel 3.50

***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. 8,1 % MwSt.