



Feini Süppli und Vorspeisen

Zürcher Weißweinsuppe, <i>Hausspezialität</i>	9.80
Chnolibrot (vegetarisch)	12.80

Es Salätli

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachtem "HAUS-DRESSING" oder "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

Chicken Nuggets

<i>aus ganzem Pouletfleisch geformt</i>	
<i>dazu hausgemachte Tartarsauce</i>	16.00
<i>serviert mit kanckiger Salat-Parade</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

Fitnesssteller mit frisch paniertem Schweinsschnitzel 26.50

angerichtet mit verschiedenen knackigen Salaten

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

Wiener Schnitzel mit Kalbfleisch	32.50
Wiener Schnitzel geschnitten vom Schweins-Nierstück <i>frisch paniert und knusprig gebraten</i>	22.50
Kalbs-Cordon-Bleu "Classic" <i>mindestens 250 Gramm, frisch paniert, mit Schinken und Gruyèrekäse gefüllt</i>	34.50
Schweins-Cordon-Bleu "Classic" <i>frisch paniert, mit Schinken und Gruyèrekäse gefüllt</i>	24.50
Rindsfilet zart und topgelagert (mindestens 160 Gramm)	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	
Beilagen nach Wahl:	
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

Coupe Romanoff <i>Erdbeer & Vanilleglacé, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm</i>	11.50/9.50
Coupe Danemark <i>Vanille-Glacé mit heisser Schoggi-Sauce</i>	11.50/9.50
Coupe Kaffeglacée <i>Caféglacé mit Kaffeetopping und Schlagrahm</i>	10.50
Warmer Schoggikuchen <i>mit Schlagrahm</i>	9.50
Eine Kugel Sorbet Zwetschgen im Affogato-Glas mit einem Schuss Veille Prune	9.00
Vanille, Café, Erdbeer, Sorbet Zwetschgen oder Schoggi Glacé <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.