

Vorspeisen

Grüner Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Markbein	14.50
Warmer Geisskäse mit Portweifeigen	13.50
Geflammtes Jakobsmuschel-Carpaccio	21.50
Carpaccio vom Rind	16.50/27.50
Bürli	1.30

Offene Weissweine

Pinot Grigio	7.00
Saint Saphorin	7.50
Regensberger Cuvee	7.50
Oeil de Perdrix, Rose	7.50

Offene Rotweine

Pinot Noir, Stäfa	7.00
Momo, Ribera del Duero	7.50
Rosso di Toscana	8.00
Juan Gil Monastrell	8.50
Wochenwein	8.00

Hauptgang

Salat mit Pouletbrust	22.50
Wurstkäsesalat	19.50
Risotto mit Morcheln und frischen Erbsen	26.50
Hausgemachte Ravioli mit Spargelfüllung	19.50/ 29.50
Tartar mit Toast	28.00
Kalbsleber mit Rösti	37.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	38.50
Kalbs- oder Schweinbratwurst Mit Zwiebelsauce und Rösti	23.50
Taglierini mit gehacktem vom Kalb	25.50
Schweinskotelette mit Pommes frites	34.50
Kalbskotelette im Pfännli mit Nudeln	52.50
Rindsfilet mit Kräuterkruste Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	54.50
Cote de Boeuf Pommes frites und Gemüse garnitur	110.00

Dessert

Creme Brulee	12.50
Caramelchöpfli	7.50
Eiskaffe	9.50
Schoggikuchen	15.00
Käsevariation	19.50

Schweinefleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Geflügel : Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Geflügel : Schweiz