

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Ingwersuppe
dazu karamellisierte Kürbiskerne ^g

6,50€

Vorspeisen

Herbstliche Salatbowl
mit Joghurt oder Balsamico-Olivenöl-Dressing
dazu Baguette ^{2,3,a,g,i}

9,90€

+ Putenstreifen und Tsatsiki ^g 5,50 €

+ gebratene Steinpilze 4,50 €

Tranchen vom gebeizten Rinderrücken
mit gehobeltem Parmesan und Rucola Pesto
dazu Baguette ^{a,c,g}

15,90€

Vegetarisch

Kartoffelrösti
dazu gebratenes Gemüse mit Käse gratinert
an Salatgarnitur ^{a,c,g}

18,50€

Hauptgerichte aus Stall und Flur

Zürcher Geschnetztes
dazu Mandelbrokkoli und Röstitaler ^{a,c,g}

23,50€

Schweinemedallions
unter Senf-Zwiebelkruste an Rahmsauce
dazu Pommes frites ^{a,c,g}

23,90€

Hirschragout
an Rotweinsauce dazu Apfelrotkohl und
gebratene Brezen Knödel dazu Preiselbeer- Birne ^{a,c,g,2,3}

23,90€

Haus-Burger
vom Angus Rind im Brioche Bun mit Bacon, Cheddar-Käse
Rucola, rote Zwiebeln und Räuchercreme
dazu Potato Dippers mit hausgemachten Tsatsiki ^{a,c,g,n,2,3}

20,50€

Entenbrust
an Orangensauce dazu Apfelrotkohl
und gebratene Speckknödel dazu Preiselbeer- Birne ^{a,c,g}

28,50€

Hauptgericht aus dem Wasser

Gebratener Skrey (Winterkabeljau)
an grüner Limettenjus
dazu Herzoginkartoffeln und Mango- Chili Chutney ^{c,d,g}

23,90€

Dessert

Vanilleeis paniert im Cornflakes- Knuspermantel
dazu Schokosauce und Apfelkompott ^{2,a,c,g}

7,90 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eis-Karte

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit.

Alle Preise inklusive der gültigen Mehrwertsteuer

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Phosphat 6=Süßungsmittel
a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Sellerie i=Senf j=Sesamsamen
k=Schwefeldioxid und Sulphite l=Lupinen n=Schalenfrüchte