

Winterkarte Winter menu

Vorspeisen Starters

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernoel mit gerösteten Kürbiskernen ^{GHL} Pumpkin cream soup topped with cream, pumkin seed oil, pumkin seeds	10.50
Wintersalat mit gebratenen Pilzen an Honig-Senf Dressing ^{LMO} Winter salad with roasted mushrooms on honey-mustard dressing	12.80
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO} Scottish smoked salmon with horseradish cream, toast and butter	Vorspeise Starter 23.00 Hauptgericht Main course 31.00
Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) ^{ACGLMO} Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Vorspeise Starter 23.50 Hauptgericht Main course 32.00

Hauptgerichte Main courses

Chäs wähe à la maison mit Menüsalat serviert ^{ACGO} Homemade cheese tart with menu salad	20.50
Rösti mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Raclettekäse, dazu Spiegelei ^{CG} Hash browns with bacon, onions, tomatoes, gratinated with Raclette cheese, served with fried egg	24.50
Kalbshaxe an feinem Barolojus mit Kartoffelstock serviert ^{GLO} Veal shank on delicious Barolo gravy served with mashed potatoes	29.50
Waadländer Saucisson (300g) auf Lauchgemüse serviert mit Salzkartoffeln ^{GO} Saucisson from Canton Vaud (300g) served on leek vegetables and boiled potatoes	26.50
Riz Casimir Pouletfleisch an Curryrahmsauce, serviert im Reising, garniert mit Früchten ^{CGM} Sliced chicken on a creamy curry sauce, served in a rice ring, garnished with fruit	27.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites ^{ACG} Breaded pork escalope served with French fries	25.00 15.50 Kinderteller Children dish
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti ^{AFGO} Sliced veal «Zurich style» served with hash browns (veal strips in a savory cream and mushroom sauce)	34.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACDGM} Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes	33.00
Rustico Triangolo gefüllt mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce ^{ACFG} Pasta filled with Provolone cheese and dried tomatoes served with a light cream sauce	26.00
Dinosaurier Teller Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{ACGO} Dinosaur Dish chicken nuggets with French fries and ketchup	15.50

Kalte Gerichte Cold dishes

Wurst- oder Thonsalat mit Zwiebeln und Gurken ^{CDGM} Sausage- or tuna salad with onions and gherkins	16.50
Hausgemachtes Sandwich mit Vorderschinken, Salami, Käse, / Bündnerfleisch, Rohschinken ^{AGMO} Homemade bread sandwich with shoulder ham, salami, cheese, / dry-cured beef or dry-cured ham	9.50 / 11.50
Zürichsee-Teller mit Vorderschinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse garniert mit Trauben, Hausbrot und Butter ^{ACGO} Lake Zurich Platter with shoulder ham, salami, dry-cured beef from the Canton Graubünden, dry-cured ham and cheese, garnished with grapes, bread and butter	28.00

Desserts Desserts

Heisse Weichselkirschen mit Zimtglace und Rahm ^{EFGH} Hot sour cherries with cinnamon ice cream and cream	13.50
Caramelköpfl mit Rahm ^{ACG} Crème caramel with cream	8.80
Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler in Zug ^{ACGH} Cherry cake from the Treichler pastry shop in Zug	8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz in Zürich ^{CG} Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla ice cream, Hotz pastry shop in Zurich	8.80
Wochen-Dessert: Fragen Sie Bitte den Servicemitarbeiter. Weekly dessert: please ask our waiter.	10.50

Allergene sind auf separater Legende ersichtlich. Allergenic information – see separate sheet.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included