

Winterkarte Winter ship

Vorspeisen Starters

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl mit gerösteten Kürbiskernen ^{GHL} Pumpkin cream soup with cream on top, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds		10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons ^{ACGO} Lamb's lettuce with egg, bacon and bread cubes		13.50
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter ^{ACDFGMO}	Vorspeise Starter	23.00
Scottish smoked salmon with horseradish cream, toast and butter	Hauptgericht Main course	31.00
Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) ^{ACGLMO}	Vorspeise Starter	23.50
Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Hauptgericht Main course	32.00

Hauptgerichte Main courses

Chäsikäse 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
Rindsschmorbraten mit Gemüsebrunoise, serviert mit Polenta ^{GLO} Braised beef with brunoise (little cubes) from vegetables, served with polenta		29.50
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
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites ^{ACG} Breaded pork escalope served with French fries	Kinderteller Children dish	15.50
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 ^{ACDGMO} Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes		33.00
Rustico Pecorino gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse und Senf in Nussbutter geschwenkt ^{ACFGHMO} Rustico Pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese and mustard, pivoted in nut butter		26.00
Vegetarisches Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Gemüse, Sprossen und Kroepoek ^{AF0} Vegetarian Nasi Goreng Indonesian rice dish with vegetables, sprouts and kroepoek		23.00
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

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm ^{AEFG0} Mashed sweet chestnut with vanilla ice cream and cream		13.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm ^{F0} Coupe Denmark vanilla ice cream and cream		12.50
Caramelköppli 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

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