

Salate

Gemischter Salat **Fr. 9.50**
mit Hausdressing

Nüsslisalat Mimosa **Fr. 12.50**
mit Hausdressing

Rucolasalat **Fr. 16.50**
mit Balsamicovinaigrette,
Cherrytomaten, Brotcroûtons
und Sbrinzblätter

Huussalat **Fr. 12.50**
mit lauwarmen Pilzen und Speckstreifen

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe **Fr. 10.50**
mit Croûtons und Kernöl

Steinpilzrahmsuppe **Fr. 12.50**
mit Kräutern

Überbackene Zwiebelsuppe **Fr. 11.50**

Kalte Vorspeisen

Thunfischcarpaccio **Fr. 21.50**
mit Tomaten- Limettenöl

Rindstatare **Fr. 18.50**
mit Toast und Butter
auf Wunsch würzig oder mild

**Wir servieren Ihnen die Vorspeisen, gegen
einen Aufpreis, auch als Hauptspeisen**

Warme Vorspeisen

Trüffelrisotto **Fr. 19.50**
mit Tranchen von geräuchertem
Entenbrüstchen

Riesencrevetten gebraten **Fr. 21.—**
auf Feigenchutney

**Wir servieren Ihnen die Vorspeisen, gegen
einen Aufpreis, auch als Hauptspeisen**

Muschelgerichte



Muscheln

Fr. 31.50

Italienische Art

mit Tomatenwürfeln und Kräutern

oder

Französische Art

mit Lauch und Kräutern der Provence

als Vorspeise

Fr. 21.50

Vegetarische Gerichte

Steinpilzravioli

auf Rucolaschaum

Fr. 26.—

Schwarze Sepiafagottini

mit Chilly- Tomatenfüllung
auf Zitronengrassauce

Fr. 24.—

Aus der Fischküche

Zürisee Felchenfilet gebraten

Safrantagiatelle und Ratatouillegemüse

Fr. 35.50

Flussbarschfilet gebraten

auf Quittenchutney
mit Gemüsereis

Fr. 33.50

Fleischgerichte

Kalbshaxenbraten geschmort	Fr. 35.50
Burgunderjus Weissweinsrisotto und Schmorgemüse	
Schweinsfiletmedaillons	Fr. 35.50
Sauce Café de Paris Nudeln und Gemüse	
Pouletbrust Saltimbocca	Fr. 26.50
Marsalajus Safranreis und Ratatouillegemüse	
Rindsfilettournedos	Fr. 45.50
auf sautierten Steinpilzen mit Kräutern Kartoffelkroketten und Gemüse	

Unsere Klassiker

Hausgemachter Hackbraten	Fr. 29.50
mit Rotweinjus Spätzli und Gemüse	
Cordon Bleu vom Kalb (250 g)	Fr. 38.50
(mit Tösstaler Rauchschinken und Zürcher Oberländer Käse gefüllt) dazu servieren wir Pommes Frites	
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	Fr. 37.50
mit Rösti	

Aktuelles aus der Küche



Tisch - Cheminée

2 Pouletspiesse à ca. 80 gr.	Fr. 26.50
2 Rindsfiletspiesse à ca. 90 gr.	Fr. 45.50
2 Riesencrevettenspiesse	Fr. 34.—

dazu servieren wir:
Kräuterbutter, Zitronenbutter sowie
Knoblauch- und Barbecuesauce
wählen Sie zwischen: Spätzli, Nudeln, Kartoffelkroketten,
Risotto oder Reis. Gemüse garnitur inklusive

Unser Fleisch stammt aus:

Kalb CH, Rind CH, Poulet CH/F, Schwein CH, Wild CH/EU/NZ

Às feins Dessert

Zimtparfait **Fr. 11.50**
mit warmen Dörrzwetschgen
in Rotweinsauce

Öpfelchüechli **Fr. 9.50**
mit Vanilleglace

Ämmitaler Meringue **Fr. 9.50**
mit Nidle

Ämmitaler Meringue mit Glace **Fr. 10.50**
und Nidle

Caramelköppli mit Rahm **Fr. 8.—**

Marronigugelhupf **Fr. 11.50**
mit Zimtglace

Zweifarbige Schokoladenmousse **Fr. 12.50**

Dessertvariation **Fr. 13.50**

Vermicelles mit Rahm **gross Fr. 11.50**
klein Fr. 8.50

Coupe Nesselrod **gross Fr. 12.50**
klein Fr. 9.50

Früchteteller **Fr. 10.50**

Käseteller **gross Fr. 16.50**
klein Fr. 13.50

Glace und Sorbet **Kugel Fr. 2.90**

*Vanille, Zimt, Mocca, Schokolade, Stracciatella,
Erdbeer, Zitrone, Zwetschgen, Blutorangen*