



Unsere Köstlichkeiten

Bitte stellen Sie aus dem nachstehenden Angebot Ihr bevorzugtes Menü zusammen.
Unsere Mitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Kalte Vorspeisen

703	Bunt gemischter Rohkostteller mit einem Blattsalatbouquet	12.50
705	Griechischer Bauernsalat mit Feta	12.50
706	Römischer Salat mit Ei, Peperoni und Parmesan	9.50
718	Saisonales Blattsalatbouquet mit Cocktailcrevetten	12.50
719	Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesansplittern und Zitrone	23.50
720	Buntes Blattsalatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Dörrfrüchten	14.50
721	Hausgemachte Geflügelterrine mit Gemüse an Aprikosenchutney	13.50
722	Frischlachs und Zanderstreifen an bunten Blattsalaten der Saison	16.50
723	Rauchlachs - Crêpe - Röllchen mit Meerrettichsahne, an einem Blattsalatbouquet	13.50
724	Bündnerteller mit Rohschinken und Bündnerfleisch, serviert mit Hobelkäse	17.50

Warme Vorspeisen

715	Gebratene Felchenfilets an Kräuterschaum mit Gemüsereis	17.50
725	Gebratene Entenbrust auf Feigenkompott mit Portweinsauce	22.50
726	Tagliatelle nach Tessiner Art mit gebratenen Pouletbruststreifen, Zwiebeln, Rüblistreifen, Champignons und Rahm	16.50
727	Mit der Haut pochierter Frischlachs auf Blattspinat mit Rübli - Kartoffelstock	17.50

Suppen

750	Rindskraftbrühe mit verschiedenen Einlagen	7.50
753	Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm verfeinert	8.50
756	Feine Hummercremesuppe mit Cognacrahm	10.50
757	Gemüsekraftbrühe mit feinblättrigem Gemüse	6.50
758	Kresseschaumsüppchen mit Waldpilzen	8.50
759	Klares Fischsüppchen mit Gemüsestreifen und Safran	9.50

Fleischhauptgänge

800	Pouletbrust gefüllt mit Rohschinken und Pfefferkäse dazu Weissweinsrisotto und gebratenes Gemüse	25.50
814	Involtini von der Pouletbrust mit Tomaten, Mozzarella und frischen Kräutern gefüllt serviert mit Weissweinsrisotto und saisonalem Gemüse	26.50
802	Schweinssteak auf buntem Gemüse mit Balsamicojus, Kartoffelkrapfen	34.50
815	Poelierte Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzen, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	36.50
816	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	29.50
804	Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art», Champignonrahmsauce mit Röstigaletten, Gemüsebouquet	37.50
805	Glasierter Kalbsbraten vom Nierstück an Rosmarinjus, hausgemachte Kartoffelgalletten, Marktgemüse	43.50
807	Kalbssteak zart rosa gebraten an zweierlei Saucen, Kerbelnudeln, Gemüsebouquet	45.50
809	Rindsbraten mit Sherry und Oliven, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	29.50
810	Rindsgeschnetzeltes Stroganow an Paprikasauce, Butternudeln, Marktgemüse	29.50
813	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt	44.50
811	Rindsfiletmedaillon auf Artischockenboden mit Morchelragout, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	46.50
812	Rindsfilet «Wellington» an Marsalajus, Williamskartoffeln, Gemüsebouquet	49.50
808	Lammrückenfilet mit frischen Kräutern im Strudelteig gebacken, hausgemachte Kartoffelgalletten, Gemüsebouquet	38.50



Unsere Köstlichkeiten

Bitte stellen Sie aus dem nachstehenden Angebot Ihr bevorzugtes Menü zusammen.
Unsere Mitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Vegetarische Hauptgänge

850	Auberginenpfanne mit Kichererbsen und Röstkartoffeln	18.50
851	Auberginen-Canneloni gefüllt mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella überbacken	19.50
852	Rübli-Mandelcurry im Crêpes-Mantel umlegt mit buntem Gemüse	21.50
853	Gefüllte Zucchini mit Couscous	19.50
856	Randenpiccata an Safranrisotto mit buntem Gemüse	22.50
857	Peperoni-Apfelgulasch mit Kräuterreis, Gemüse der Saison	19.50
859	Gemüsepaella mit saisonalem Gemüse, Safran und frischen Kräutern	20.50
860	Chinesische Nudeln mit Gemüse	18.50
863	Griechische Auberginenröllchen mit würziger Reisfüllung	21.50
864	Gefüllte Artischockenböden mit Steinpilzen	21.50
865	Gemüsenukeln mit Hirserisotto und tourniertem Gemüse	18.50
866	Chili con Carne mit buntem Gemüse und Bohnen, serviert mit Petersilienreis	19.50

Fischhauptgänge

900	Forellenfilet nach Art des Hauses mit Olivenöl, Schinken, Peperoni und Knoblauch, Gemüsereis	29.50
901	Im Ofen gebackenes Zanderfilet mit Kurkuma-Kartoffeln und Zucchini	31.50
902	Felchenfilets in Thymianpanade gebraten, Pinienreis, Gemüsebouquet	29.50
913	Gebratene Eglifilet, überbacken mit Kräuter-Hollandaise, Butterreis und Blattspinat	34.50
914	Pochiertes Pangasiusfilet in Curry-Joghurtsauce, Basmatireis, umlegt mit buntem Gemüse	26.50
906	Frischlachstranche mit Basilikum, an leichter Joghurtsauce, Dampfkartoffeln, gebratener Fenchel	31.50
908	Seezungenröllchen mit Lachs und Spinat gefüllt, an Safranschaum, Wildreismix, Gemüsebouquet	45.50

909	Gebratene Riesencrevetten nach Art des Hauses, mit frischen Kräutern, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Gemüsereis, Kefen	39.50
911	Saiblingsfilet «Zuger Art» mit Buttereis und tourniertem Gemüse	31.50
912	Zanderfilet mit Karottencreme, Wildreis und Broccoli mit Mandelbutter	32.50

Dessert

950	Ofenfrischer, hausgemachter Strudel (Früchte nach Saison)	9.50
951	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
952	Joghurtmousse mit Früchten garniert	12.50
953	Apfeltörtchen mit Vanilleglace	7.50
955	Hausgemachtes Tiramisù	12.50
956	Helles und dunkles Schokoladenmousse	12.50
957	Früchteteller mit Sorbet	12.50
959	Melonengelée mit Campari	8.50
960	Ricottamousse mit Rotweinkirschen	11.50
961	Crêpe gefüllt mit Vanilleglace an Fruchtsalat	12.50
962	Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert	8.50
963	Käseteller	klein 11.50 gross 16.50
964	Leichtes Apfel - Zitronen Quarkmousse	10.50
965	Griess Viktoria mit Früchtekompott der Saison	8.50

Friandise hausgemacht	Stk.	1.80
------------------------------	------	------

Fleischdeklaration

Unser Kalb-, Schwein-, Rind- und Geflügelfleisch stammt aus der Schweiz und aus kontrollierter IP Haltung.

Unser Pouletfleisch beziehen wir aus der Tschechei und Ungarn.

Unser Lammfleisch ist aus Neuseeland und Australien.

Sollte ein Produkt aus einem anderen Herkunftsland kommen, werden wir Sie darüber rechtzeitig informieren.