

Vorspeisen

Hausgemachter Käsekuchen mit Salatbouquet (Wartezeit 20 Minuten)	Fr. 13.50
Rindstatar mit Butter und Toast	Fr. 18.50
Spinat Ravioli an leichter Rahmsauce	Fr. 15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Fischknusperli gebacken mit Blattsalat und Sauce Tartar	Fr. 19.00

Suppen

Tagessuppe	Fr. 7.00
Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 6.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 9.00

Kinderteller

1 paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und 1 Glacestengel	Fr. 16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und 1 Glacestengel	Fr. 16.00
Spinatravioli und 1 Glacestengel	Fr. 14.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Käsekuchen mit Salatbouquet	Fr. 23.50
Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce und Reis	Fr. 21.00
Spinat Ravioli an leichter Rahmsauce	Fr. 23.50

Deklarationen: Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel und Wurstwaren: SCHWEIZ
Lamm: NEUSEELAND
Salami: ITALIEN
Fische: SCHWEIZ aus dem Zürichsee, Fischerei Hiestand, Bianchi Comestible

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Hauptgänge

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites oder Krokette Saisongemüse	180 gr.	Fr. 49.00
Gelagertes Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites oder Krokette Saisongemüse	200 gr.	Fr. 43.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	150 gr.	Fr. 35.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ mit Rösti	150 gr.	Fr. 35.00
Lammentrecôte mit Pommes frites oder Krokette Saisongemüse	180 gr.	Fr. 43.50
Schnitzel natur oder / paniert mit Pommes frites		
vom Schwein	kleine Portion	Fr. 20.00 Fr. 23.00
vom Kalb	kleine Portion	Fr. 30.00 Fr. 35.00

Fitness

Fitnesssteller (2 Schweinsschnitzel) mit verschiedenen Salaten	Fr. 26.00
Fitnesssteller (1 Schweinsschnitzel) mit verschiedenen Salaten	Fr. 23.00
Fitnesssteller (2 Kalbsschnitzel) mit verschiedenen Salaten	Fr. 35.00
Fitnesssteller (1 Kalbsschnitzel) mit verschiedenen Salaten	Fr. 30.00
Fitnesssteller mit Fischknusperli und Sauce Tartar	Fr. 31.50
Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet & Sour Sauce	Fr. 24.50

Deklarationen:

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel und Wurstwaren: SCHWEIZ

Lamm: NEUSEELAND

Salami: ITALIEN

Fische: SCHWEIZ aus dem Zürichsee, Fischerei Hiestand, Bianchi Comestible

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fisch-Spezialitäten

Je nach Fang servieren wir Ihnen frische Eglifilets, Albeli, Felchen oder Zanderfilets vom Zürichsee

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar mit Salzkartoffeln	Fr. 38.00
Eglifilets meunière In Butter gebraten Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 38.00
Eglifilets gedämpft an Weissweinsauce mit Reis	Fr. 38.00
Fischknusperli gebacken, Sauce Tartar Salzkartoffeln	Fr. 31.50

Unsere Empfehlung (ab 2 Personen)

Duo für Fischliebhaber

Saisonsalat

Zürichseefische auf zwei verschiedene Arten

1. Service: gedämpft an einer Weissweinsauce und Reis
 2. Service: gebacken mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce
- Fr. 52.50

Desserts

Caramelköppli, hausgemacht	Fr. 9.00
Soufflé Grand-Marnier, hausgemacht	Fr. 11.00
Hausgemachtes Baileysparfait garniert	Fr. 12.50
Wodka Sorbet	Fr. 12.50
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	Fr. 12.50
Coupe Dänemark (kleine / grosse Portion)	Fr. 9.50 / Fr. 11.50
Eiskaffee mit Rahm	Fr. 11.00
Merengue-Glacé	Fr. 10.50
Merengue	Fr. 8.50
Vanille-Glace mit heissen Himbeeren	Fr. 11.50
Portion Glace, 2 Kugeln nach Wahl, mit Rahm	Fr. 8.50
Portion Glace, 2 Kugeln nach Wahl, ohne Rahm	Fr. 7.50
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	Fr. 12.50

Glacé Aromen:

Rahm Glacé:	Vanille
	Erdbeer
	Mocca
	Schokolade
Sorbet:	Zitronen
	Passionsfrucht
