

Vorspeisen

	€
Lachstartar mit Rucola an Meerrettich-Vinaigrette und Toast A,D,G,I,J	13,90
Tartare de saumon en lit de roquette à la vinaigrette de raifort et toast Salmon tartare with rocket and horseradish vinaigrette and toast	
Crevetten Cocktail mit Avocado und hausgemachten Brotchips A,B,C,G	10,00
Cocktail de crevettes avec avocat et chips au pain croustillants Shrimp cocktail with avocado and homemade bread-chips	

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen A,C,G,I	5,50
Consommé de bœuf avec « Flädle » aux herbes et légumes Beef consommé with pancake stripes and vegetables	
Bärlauchcrèmesuppe mit gebratenem Garnelenspieß B,G	7,00
Crème de l'ail des ours avec petite brochette de crevettes Bear's garlic soup with little shrimps skewer	

Fitnesssteller

Großer, knackiger Fitness - Salatteller mit I,J,L	
Grand bouquet de salade avec ... Big salad platter with ...	
- Putenstreifen / Dinde en juliennes / Turkey stripes G	13,50
- Garnelenspieße / brochette de crevettes / shrimps skewer B	14,50
- Rindfleischstreifen und gehobelter Grana Padano	17,00
/ bœuf en juliennes et Grana Padano / beef stripes and Grana Padano cheese	

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Pasta

€

Spaghetti mit Lachswürfeln, Spinat und Kirschtomaten [A,C,D,G,I](#) 14,90

Spaghetti avec saumon, épinards et tomates cocktail

Spaghetti with salmon, spinach and cherry tomatoes

Vegetarisch

Gnocchi-Pfännle mit mediterranem Gemüse und Parmesanschaum [A,C,G](#) 13,00

Pôle de Gnocchi aux légumes méditerranéens et écume de parmesan

Gnocchi Pan with mediterranean vegetables and parmesan spume

Fisch

Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 17,90

Filet de sébaste pané avec sauce remoulade et salade de pommes de terre [A,C,D,I,J](#)

Breaded redfish fillet with remoulade sauce and potato salad

Gebratener Zander mit Dijonsensauce, Gurkengemüse und Dillkartoffeln 23,00

Filet de sandre avec sauce moutarde, concombres à la crème et pommes de terre à l'aneth [A,C,D,G,I,J](#)

Sautéed pikeperch filet with mustard sauce, cucumber vegetable and dill potatoes

Klassiker

Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Beilagensalat [A,C,I,J,L](#) 18,90

Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade

Cordon bleu (pork) with french fries and small salad

Rumpsteak an Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Salat [A,G,I,J](#) 21,00

Rumpsteak avec sauce oignon, pommes sautées et petite salade

Rumpsteak with onion sauce, panfried potatoes and salad

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Karottengemüse [G,I,J](#) 20,00

Emincé de veau zurichois avec Rösti et carottes

Veal stew Zurich style with Rösti (hash browns) and carrot vegetable

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Fleisch

€

Hähnchenbrust im Kokosmantel mit Reis und fruchtiger Currysauce C,G,I 16,00

Sûpreme de poulet pané avec noix de coco, sauce curry aux fruits et riz

Chicken breast coated with coconut, fruity curry sauce and rice

Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Grillgemüse & Kroketten A,C,G,I 28,00

Filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes grillés et pommes croquettes

Beef tenderloin with béarnaise sauce, grilled vegetables and croquettes

Rinderzunge in Madeirasauce, Bohnengemüse und Kroketten A,C,G,I 22,00

Langue de boeuf avec sauce Madère, haricots verts et pommes croquettes

Ox tongue with madeira sauce, croquettes and small salad

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes frites und Salat A,C,G,I,J 26,00

Escalope à la Viennoise (veau), pommes frites et petite salade

Vienna Schnitzel (veal) with French fries and small salad

Schweinefilet mit Steinpilzrahm, hausgemachte Spätzle und Salat A,C,G,I,J

Filet de porc avec sauce bolet, spätzle au beurre et petite salade

Pork fillet with porcini sauce, home made Spätzle and small salad

25,00

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne noch einen kleinen Salat für 3,20 €

Desserts

Sorbetteller mit frischen Früchten 8,50

Fraicheur de fruits et sorbets

Sorbets garnished with fresh fruits

Crème brulée mit Beerengrütze C,G 6,50

Crème brûlée avec sauce aux fruits des bois

Crème brulée with red and black berries sauce

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Menü

Crevetten Cocktail mit Avocado und hausgemachten Brotchips

Cocktail de crevettes avec avocat et chips au pain croustillants

Shrimp cocktail with avocado and homemade bread-chips

und / oder

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Consommé de bœuf avec « Flädle » aux herbes et légumes

Beef consommé with pancake stripes and vegetables



Kalbsteak an Zitronensauce mit Karottengemüse und Fettuccine

Steak de veau avec sauce citron, carottes et fettuccine

Veal steak with lemon sauce, carrots and fettuccine pasta



Crème brûlée mit Beerengrütze

Crème brûlée avec sauce aux fruits des bois

Crème brûlée with red and black berries sauce

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 36,00 Euro

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 41,00 Euro

Als 4-Gang Menü 46,00 Euro

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.