

Suppen

Tomatencremesuppe Tomato cream soup	14
Karottencremesuppe mit Ingwer Carrot soup with ginger	14
Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne Broth with sliced vegetables	12

Salate

Nüsslisalat mit gehacktem Ei Nüsslisalat mit gebratenem Speck & Pilz Lambs lettuce with egg or roasted bacon & mushrooms	14 18
Gemischter Salat Mixed salad	14
Tomatensalat Mozzarella Tomato & mozzarella	17
Tomatensalat Zwiebeln & Basilikum Tomato / onions & basil	14
Marinierter Kabissalat natur	12
Marinierter Kabissalat mit geröstetem Trockenfleisch Marinated cabbage salad with/out roasted dried meat	15
Unsere hausgemachten Dressing French / Senf / Italienne / Öl & Balsamico	

Vorspeisen

Vitello tonnato Als Hauptspeise Zartes Kalbfleisch an feiner Thonsauce Fine cut veal with tuna sauce	28 38
Rindscarpaccio Rucola / Parmesan als Hauptspeise Beef Carpaccio	28 39
Rindstatar mit Toast & Butter mild / mittel / scharf / sehr scharf Als Hauptspeise	28 39
Beef Tartar with butter & toast	

Gambastöpfli Olivenöl / Peperoncini / Knoblauch Prawns roasted in olive oil with chili & garlic	25
Egli gebacken im Bierteig serviert mit Tartarsauce Fried battered perch filet	26
Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter Ravioli with veal & sage butter	25
Ricotta-Spinat Tortelloni an Parmesansauce Tortelloni with ricotta / spinach & parmigiano	25

Fisch

Loup de mer / Wolfbarsch Mediterran zubereitet mit Olivenöl Pinienkernen / Datterinitomaten & Kräuter Mediterranean seabass / olive / pine nuts / tomatoes capers / herbs	49
Lotte /Seeteufel Grilliert mit Knoblauch & Kräutern Monkfish roasted with garlic and herbs	48
Eglifilet gebacken im Bierteig Fried battered perch filet	45

Aus dem Ofen

Osso Bucco Cremolata Zarter Kalbshaxen vom Hinteruiertel in kräftiger Sauce Osso bucco cremolata	46
Mistchraterli Knoblauch / Peperoncini / Kräuter Roasted chicken garlic / chili / herbs	44
Mistchraterli Natur mit Butter Roasted chicken / butter	44

Deklarationen
Kalb-, Rind- & Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Wolfbarsch GR,
Egli EUO, Seeteufel Wildfang Atlantik, Crevetten VIE. Lamm AU

Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Serviceteam
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten

Beliebte Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Weisswein / Rahm / Champignons Zurich style veal / white wine / cream / mushrooms	49
Kalbsleber Butter / Zwiebel / Salbei Veal liver roasted / butter / onions / sage	45
Filet Gulasch Stroganoff Peperoni / Champignons / Essiggurken Rahm / Paprika Tenderloin goulash / pepper / cream / mushrooms	52
Wiener-Schnitzel Breaded veal escalope	48

Vom Grill

Kalbskotelett mit Salbeibutter serviert (380 gr) Veal cutlet / butter / sage	62
Rindsfilet 180 gr australisches Black-Angus Salsa verde / Kräuterbutter / Pfeffersauce Beef tenderloin / salsa verde / herb butter / pepper sauce	59
Kalbspaillard Fleur du Sel / Zitrone / Olivenöl Veal escalope grilled	49
Lammrack tranchiert (ab 2 Personen pro Person) Vorbestellung empfohlen Lamb rack	55

Bleu / Blutig / Rare
Saignant / Rosa-Bleu im Kern / medium Rare
Medium / im Kern rosa
A point / well done / durchgebraten
Bien cuit / kräftig durchgebraten

Beilagen / Side dishes

Zu jedem Gericht ist eine Beilage inbegriffen zusätzliche Beilage	9
Rösti / Salzkartoffeln / Pommes-Allumettes Reis / Spätzli / Tagliatelle Grappariso / Safranrisotto Tagesgemüse / Spinat	

Gefüllte Pasta hausgemacht

Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter Ravioli with veal & sage butter	36
Ricotta-Spinat Tortelloni an Parmesansauce Tortelloni stuffed with ricotta & parmigiano	34

Spaghetti der Extraklasse

Aus der über 100 jährigen Pastieri Masciarelli
aus den Abruzzen, hergestellt mit erstklassigem Semolina
und Bronzwerkzeugen / Von Gambero Rosso ausgezeichnet

Mittags inklusive Menusalat	
Spaghetti Arrabiata oder Pomodoro Tomaten / Olivenöl / Zwiebel / Knoblauch Signature style arrabiata or pomodoro sauce	32
Spaghetti Pesto Genovese Basilikum / Parmesan / Pecorino Pinienkernen / ohne Knoblauch Basil / pine nuts / olive oil / cheese	32
Spaghetti Carbonara Panchetta / Parmesan / Ei Pancetta / egg / parmigiano	32
Spaghetti Milanese Kalbfleisch / Tomaten Veal / tomato / white wine / herbs	32
Spaghetti Gambas Crevetten / Peperoncini / Kräuter Olivenöl / Knoblauch Prawns / herbs / olive oil / chili	35

Tauolata

Geniessen Sie ab 4 Personen eine Vielfalt mediterraner
Spezialitäten. (ab 6 Personen bitte vorbestellen)
Mittags nur auf Vorbestellung
*

Gebratene Pilze, Gambas, Vitello tonnato, gebratene Gemüse
Tomaten Mozzarella, Affetato, echte italienische Wurstwaren
*

Spinat-Ricotta-Ravioli an Parmesansauce
*

Brasato di Manzo, Fischfrittata mit Meerfisch
Weissweinrisotto, mediterrane Kartoffeln & Marktgemüse
*

Panna Cotta, Tiramisu, Andalusischer Mandelkuchen
Orangencreme

Fr. 98 pro Person



Lieblingsgerichte