



MENU DU CHEF

Täglich wechselndes 3-Gang Menu du Chef	48.50
Vorspeise Tagesmenü	14.50
Hauptgericht Tagesmenü	33.50
Dessert Tagesmenü	10.50



SUPPEN

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne 10.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat 9.50

Lachstatar auf Salatbett 18.50

Carpaccio vom Rind an Trüffelöl mit Pinienkernen und Hobelkäse 19.50

Vorspeise Menu du Chef 14.50



HAUPTGERICHTE

Rindsentrecôte mit Rotwein-Jus, Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	42.50
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti	38.50
Poulet suprême gefüllt mit Trockentomaten und Mozzarella Saisongemüse und Babykartoffeln	33.50
Spare Ribs mit hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Salat	33.50
Hamburger (200 gr), hausgemacht aus Schweizer Rind mit Pommes Frites und Salat	24.50
Hauptgang Menu du Chef	33.50

FISCH

Forellenfilet an Beurre-Blanc Sauce mit Fenchel und Babykartoffeln	28.50
Riesencrevetten auf Spaghetti mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Rucola	33.50

VEGETARISCH

Pilzrisotto mit Hobelkäse	24.50
Veggie Burger mit Pommes und Salat	20.50

KÄSEFONDUE (ab zwei Personen) mit Brot, Silberzwiebeln und Cornichons p.P.	25.00
---	-------



KINDERKARTE (bis 12 Jahren)

Tomatensuppe	9.50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Rüeblì	16.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Apfelmus	15.50
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Apfelmus	15.50
Spaghetti Bolognese	14.50
Pouletbrust mit Pommes Frites und Rüeblì	16.50
Kugel Eis mit Smarties	3.50
Kindercrepes mit Nutella	9.50
Heisse Liebe (Vanilleeis mit warmen Beeren)	9.50

DESSERT

Pavlova: Meringue mit Passionsfrucht und Rahm	12.50
Heisse Liebe	12.50
Hamilton Eiskaffee (Vanilleeis, Rahm und Espresso)	9.50
Cheesecake mit Zitronensorbet	14.50
Vier verschiedene Käsesorten mit Nussbrot	18.50
Tagesdessert Menu du Chef	10.50