

Speisekarte

Vorspeisen / starters

- Kleiner gemischter Salat** 8 € 6,00
Small mixed salad
- Gebratener Ziegenkäse** mit Salatbouquet und Portweifeigen 2,4,5,7,11,12 € 12,50
Fried goat cheese with a salad bouquet and port wine figs

Suppen / soups

- Petersilienwurzelsuppe** mit gerösteten Sonnenblumenkernen 10 € 6,50
Parsley root soup with roasted sunflower seeds
- Gefügelessenz** mit Célestine 1,4,7,10 € 7,50
Poultry essence with celestine

Vegetarisch / vegetarian

- Gebackenes Zucchinischnitzel** mit Spinatrisotto 1,4,7,10 € 16,50
Baked zucchini schnitzel with spinach risotto

Hauptgänge / main courses

- Wiener Schnitzel** mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 1,7 € 24,00
Wiener Schnitzel with fried potatoes and lingonberries
- Zürcher Geschnetzeltes** mit Kartoffelrösti 7,10 € 24,50
Zurich sliced meat with hash browns
- Geschmorte Kalbsbäckchen** mit Selleriepüree und Serviettenkloß 7,10 € 24,00
Braised veal cheeks with celery puree and napkin dumpling
- Tafelspitz** mit Semmelkren und Bratkartoffeln 1,4, 7,10 € 26,00
Boiled beef with bread roll and fried potatoes
- Kabeljaufilet** mit Kartoffelstampf und Pak Choi 3,4,7,10
Fried cod fillets with mashed potatoes and pak choi

Nachspeise / dessert

- Vanilleparfait mit hausgemachter roter Grütze** 1,4,7 € 13,50
vanilla parfait with homemade red fruit jelly
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit Vanilleeis 1,4,7 € 12,00
Semi-liquid chocolate cake with vanilla ice cream
- Blutorangensorbet** € 8,00
Blood orange sorbet