

VORSPEISEN

WINTERLICHER BLATTSALAT ... 12.50

Rotkohl, Kürbiskerne, Trauben & Kräuter-Crostini

TRADITIONELLER NÜSSLISALAT ... 14.50

Glatttaler Speck, Freiland Ei, Frenchdressing

* mit Kräuterseitlingen + 4.50 *

LAUWARMER RANDEN-BIRNEN-SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ... 15.50

Baumnuss-Petersilien-Pesto

TAGESSUPPE ... 10.50

MARKBEIN "PROVENÇALE" VOM SCHWEIZER RIND ... 17.50

Kräuterseitlinge & Pommerysenf-Brötchen

* 20 Minuten Zubereitungszeit *

HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

VEGETARISCHER SPÄTZLITELLER ... 23.50

*Birnen, Zwiebelschweitze, Rosenkohlblätter & Bio Bündner
Bergkäse*

REHSCHNITZEL (AT) ... 39.50/32.50

Cognacspätzli, Preiselbeersauce, Zwetschgen-Rotkraut, Marroni

KLASSIKER

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 29.50/19.50

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salbei & Butter

* mit Kräuterseitlingen +4.50 *

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALB ... 39.50

Knusprige Rösti

KANTOREI WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB ... 43.50

*Pommes allumettes oder Kartoffeln mit Sauerrahm,
Frühlingszwiebeln & Senfkörnern*

SCHWEIZER FLEISCHKÄSE VOM METZGER ZIEGLER ... 22.50/18.50

Kartoffeln mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln & Senfkörnern

* mit Freiland Spiegelei +3.50 *

KLASSISCHES SCHWEIZER RINDSTATAR ... 32.50/19.50

* Pommes allumettes +6.00 Trüffel Fries mit Parmesan +9.50 *

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200 G) MIT HAUSGEMACHTEM CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN ... 48.50

Pommes allumettes

SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN-BURGER IM BRIOCHE BUN ... 29.50

*180 gr, Cheddar, Honig-Zwiebeln, Trockentomaten-Mayonnaise,
Glatttaler Speck, Tomate, Essiggurke, Züri Frites mit*

Kräutersalz

* mit Freiland Spiegelei +3.50 *

