

Kleiner Genuss

SAMSTAG
SONN & FEIERTAGS
11.30 UHR BIS 14.00 UHR

GEMISCHTER SALAT	Haus-French-oder Balsamicodressing	13
GRÜNER SALAT		11
MARONI CREMESUPPE	Datteln Speck Panko	9
BEEF TATAR 80G 160G	Eingelegte Zwiebeln Chip Wachtelei Toastbrot Trüffelbutter	26 39
HAUSGEMACHTE SCHWARZE GNOCCHI	Bunter Pfeffer Spinat Pecorino Belper Knolle Rote-Bete-Chips	28
KÄSSPÄTZLI	Röstzwiebeln	24
KALB GESCHNETZELTES	Rahmsauce Champignon Sauerrahm Knusprige Kartoffel	38
CORDON BLEU VOM KALB	Gefüllt mit Mostbröckle & Gruyère Pommes Gemüsebouquet	45
WIENER SCHNITZEL	Pommes Gemüsebouquet vom Kalb vom Schwein	39 29

Small Treat

SATURDAY
SUNDAYS & PUBLIC HOLIDAYS
11:30 AM TO 2:00 PM

MIXED SALAD	House-	13
GREEN SALAD	French- or Balsamic Dressing	11
CHESTNUTCREAM SOUP	Dates Panko Bacon Crème fraîche	9
BEEF TATAR 80G 160G	Cured Egg Yolk Pickled Onions Potato Chips Spicy Mayo House Bread	26 39
VEAL ZURICH-STYLE	Cream sauce Mushroom Sour cream Crispy potato	38
HOMEMADE BLACK GNOCCHI	Mixed Pepper Spinach Pecorino Belper Knolle Beetroot Chips	28
CHEESE SPÄTZLI	Fried Onions	24
VEAL CORDON BLEU	Stuffed with Mostbröckle & Gruyère French Fries Vegetable Bouquet	45
WIENER SCHNITZEL	French Fries Vegetable Bouquet	
	Veal	39
	Pork	29

ORIGIN
BEEF: AUSTRALIA
VEAL, PORK, CHICKEN, TROUT: SWITZERLAND
BASIL WAIBEL, DIETHELM BUTCHERY
DUCK, FOIE GRAS: FRANCE
OUR SERVICE TEAM WILL BE HAPPY TO INFORM YOU ABOUT ALLERGENIC INGREDIENTS.
INCLUDING 8.1%