

Fleisch

Hausgemachtes Schweins Cordon- Bleu	sfr. 20.50
Schweinesteak mit Senfsauce auf Rucolabeet	sfr. 19.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	sfr. 26.50
Paniertes Pouletschnitzel	sfr. 18.50
Kalbspiccata	sfr. 27.50
Kalbfleisch paniert mit Parmesan	
Kalbspaillard vom Grill	sfr. 27.50
Fegato alla Veneziana	sfr. 26.50
Kalbsleber, Weissweinzwiebelsauce	
Rindsfilet vom Grill mit Kräutern u.s.a	sfr. 39.50
Rindsfilet mit Steinpilzen auf Rucolabeet u.s.a	sfr. 43.50
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“	sfr. 31.00
Goldbraune Rösti Gemüsebouquet	
Kalbsschnitzel an einer cremigen Rahmsauce	sfr. 28.50
Butternüdeli Gemüsebouquet	

Fisch

Lachstranche in feiner Zitronencremesauce	sfr. 25.70
Mit Teigdeckel überbacken	
Seezungenfilet an Zitronencremesauce	sfr. 28.50
Eglifilets in Bierteig	sfr. 29.50
Mit Salzkartoffel und Tartarsauce	
Riesencrevetten vom Grill	sfr. 28.50
Fritto Misto	sfr. 22.50
Frittierte Meeresfrüchte	



Beilagen:

Nüdeli	sfr. 5.50	Rösti	sfr. 6.50
Butterreis	sfr. 5.50	Dampfgemüse	sfr. 6.50
Parmesan Risotto	sfr. 6.50	Pommes Frites	sfr. 5.00

“Unsere Rauchfische, Fische und Krustentiere beziehen wir von der Dyhrberg AG, der ersten Lachsräucherei in der Schweiz, die ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.“