

## SPEISEKARTE / MENU

### VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Blattsalat / Mixed Green Salad <sup>L,M,O,H</sup> Nussmischung, Schmortomaten/ nuts, braised tomatoes	12.50
Gemüsesalat / Vegetable Salad <sup>L,M,O,H</sup> Ziegenfrischkäse, Kräutervinaigrette/ goat cream cheese, herb vinaigrette	16.50
Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar <sup>A, G, M, O</sup> Rindstatar, Essigurken, Kapern, Zwiebeln / beef tatar, pickled cucumbers, capers, onions	23.50 / 34.50
Mezze (ab 2 Personen) / Mezze (for 2 persons) <sup>N,A</sup> Falafel, Baba Ganoush, Tabouleh, Hummus, Fatoush falafel, baba ganoush, tabouleh, hummus, fatoush	pro/ per Person 18.50
Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail <sup>L,M,D</sup> Crevetten mit Baby Lattich, Limonen, Cocktail-Dip / shrimps with baby lettuce, lemon, cocktaildip	24.50
Tagessuppe / Soup of the day	09.50
Hummer-Bisque / Lobster-Bisque <sup>B,L,G,O</sup> Amerikanische Hummersuppe mit Königskrabbe / american lobster soup with king crab	19.50

### PASTA/PIZZA

Pasta à la norma / Pasta à la norma <sup>A,G</sup> Aubergine, Tomatensugo, Ricottasalata / eggplant, tomato sugo, ricotta salata	18.50 / 26.00
Pizza Razzia / Bitte fragen Sie uns nach der täglichen Einlage / please ask us for the daily inlay	24.50

### HAUPTGÄNGE / MAIN DISHES

Tagesspezial / Daily Special	Tagespreis
Thunfisch Tatar/ Tuna tatar <sup>D,F,O</sup> Butternut, Misonussbutter-Emulsion / butternut, misobutter-emulsion	26.00 / 38.00
Grillierter Wolfsbarsch / Grilled sea bass <sup>D,O,G</sup> Gebratener Lattich, Zitronen Chutney, Salsa verde /fried lettuce, lemon chutney, salsa verde	52.50
Alpenlachs / Alpine salmon <sup>D, G,O</sup> Blumenkohlpüree, Romanescu, Sanddorn Beurre blanc / cauliflowerpuree, romanescu, seabuckthorn	42.50
Entrecôte Cafe de Paris (CH) / Entrecôte Cafe de Paris(CH) <sup>G,L,M,D,O</sup> Cafe de Paris, Jus, Pommes Allumettes / cafe de paris, gravy, french fries allumettes	59.50
„Wiener Schnitzel“ <sup>A,O,L, G,M,C</sup> Kartoffel-Gurken-Salat / potato-cucumber-salad	49.50
Zürcher Geschnetzeltes / Zürcher Geschnetzeltes <sup>H, F, B, D, E</sup> Rösti / hash browns	52.50
Crispy Chicken <sup>F, O, N</sup> gepickeltes Gemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Mayo / poached vegetables, rice, teriyaki sauce, mayo	26.00

## SÜSSIGKEITEN / SWEETS

<b>Eton Mess</b> <sup>C, G</sup> Apfelkompot, Vanillecrème, Meringue, Schlagrahm Apple compote, vanilla cream, meringue, whipped cream	09.50
<b>Eiskaffee</b> <sup>C, G</sup> Schlagrahm, Kaffeelikör Ice coffee whipped cream, coffee liqueur	15.00
<b>Hausgemachtes Eis</b> <sup>C, G, H, E</sup> Vanille   Schokolade   Snickers Homemade ice cream vanilla   chocolate   snickers	05.00
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Ananas   Birne Homemade sorbets pineapple   pear	05.00
<b>Piemonteser Haselnusskuchen</b> <sup>C, A, G</sup> Weisse Kaffemousse, Birnensorbet, Gebrannte Haselnüsse Piemontese Hazelnut cake white coffee mousse, pear sorbet, roasted hazelnut	14.00
<b>Käseauswahl vom „Chääslädeli“</b> <sup>G, O, M, H</sup> Früchtebrot, Nüsse, Feigensenf Cheese selection from „Chääslädeli“ bread with fruits, nuts, fig mustard	18.50

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich!  
For allergies and food intolerances, please ask the staff!

### ALLERGENE / ALLERGENS

A= glutenhaltiges Getreide/ B= Krebstiere/ C= Eier/ D= Fische/ E= Erdnüsse/ F= Sojabohnen/ G=Milch (Laktose) /  
H= Schalenfrüchte (Nüsse) / L= Sellerie/ M= Senf/ N= Sesam/ O= Schwefeldioxid und Sulfite/ P= Lupinen/ R= Weichtiere

### HERKUNFT FISCH / ORIGIN FISH

Crevetten: Vietnam (Zucht) / Tuna: Westostpazifik (Haken und Leinen)/

Lachs: CH (Zucht) / Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)

Shrimps: Vietnam (breed) / Tuna: Westeast Pacific

### HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet, Kalb, Lamm & Rind : Schweiz

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / Prices in CHF incl. 7.7 % VAT