

***Kalte Vorspeisen***  
***Cold Hors d'oeuvres / Hors-d'œuvres froids***  
***Antipasti freddi***

*gross*  
*large*

*klein*  
*small*

***Norweger Lachs*** mit Meerrettichsahne, Toast und Butter 

***Norwegian salmon*** with cream of horseradish, toast and butter

***Saumon Norvégien*** avec de la crème au raifort, toast et beurre

***Salmone Norvegese*** con panna al rafano, toast e burro

*CHF 25.00*   *CHF 21.00*

***Gänseleber*** serviert auf einem Bett von Serviettenknödel mit Portosauce

***Goose liver*** served on a bed of bread dumpling slices with Porto sauce

***Foie gras*** servi sur un lit de boulette au pain avec une sauce au porto

***Fegato d'oca*** servito su letto di canederli con salsa al porto

*CHF 19.50*

***Knuspriger Tintenfisch*** mit roten Linsen und hausgemachten Chips 

***Crispy octopus*** with red lentils and home-made chips

***Calmar croquant*** avec lentilles rouges et chips de la maison

***Piovra croccante*** con lenticchie rosse e chips della casa


*CHF 20.00*

***Hausgemachte warme Vorspeisen***  
***Home-made warm hors d'oeuvres***  
***Hors-d'oeuvres chauds / Antipasti caldi fatti in casa***


*gross*                      *klein*  
*large*                      *small*

***Tagliatelle „Stroganov“ mit Rindsfiletwürfeln***  
***Tagliatelle „Stroganov“ with cubes of fillet of beef***  
***Tagliatelle „Stroganov“ avec filet de bœuf en dés***  
***Tagliatelle „Stroganov“ con dadolata di filetto di manzo***


*CHF 25.00*                      *CHF 21.00*

***Lila Kartoffelgnocchi mit Topinamburpesto***   
***Gnocchi of purple potatoes with pesto of topinambur***  
***Gnocchi de pommes de terre lilas avec pesto de topinambur***  
***Gnocchi di patate lilla con pesto di topinambur***


*CHF 24.00*

***Ravioli gefüllt mit Spinat und Quark, serviert mit Birne und Gorgonzola***   
***Ravioli filled with spinach and cottage cheese served with pear and gorgonzola***  
***Ravioli farci aux épinards et fromage maigre servis avec une poire et gorgonzola***  
***Ravioli ripieni di spinaci e ricotta serviti con pera e gorgonzola***

*CHF 25.00*                      *CHF 21.00*

***Safran-Risotto verfeinert mit Mascarpone und Steinpilzen***   
***Saffron-Risotto with mascarpone and mushrooms (ceps)***  
***Risotto au safran avec mascarpone et cèpes***  
***Risotto allo zafferano mantecato al mascarpone con funghi porcini***

*CHF 25.00*                      *CHF 21.00*

***Reisring mit Currygemüse***   
***Ring of rice with curry vegetables***  
***Bordure de riz avec des légumes au curry***  
***Corona di riso con verdure al curry***

*CHF 24.00*

*inkl. 8% MwSt.*

# ***Suppen***

***Soups / Potages / Minestre***

## ***Minestrone***

***Minestrone vegetable soup***

***Minestrone***

***Minestrone***

*CHF 11.50*

***Kraftbrühe mit Flädli***

***Consommé with sliced pancakes***

***Consommé Celestine***

***Consommé Celestina***

*CHF 10.00*

***Tagessuppe***

***Soup of the day***

***Potage du jour***

***Minestra del giorno***

*CHF 9.00*

***Kürbiscremesuppe***

***Cream of pumpkin soup***

***Crème de potiron***

***Crema di zucca***

*CHF 11.00*

## ***Salate***

***Salads / Salades / Insalate***

***Grüner Salat***

***Green salad***

***Salade verte***

***Insalata verde***

*CHF 9.50*

***Gemischter Salat***

***Mixed salad***

***Salade mêlée***

***Insalata mista***

*CHF 10.50*

***Grosser gemischter Salat*** mit gebratenen Pouletbruststreifen

***Large plate of salad variation*** with roasted sliced chicken breast

***Grande salade mêlée*** avec suprême de poulet en julienne

***Insalata mista grande*** con strisce di petto di pollo

*CHF 19.50*

## ***Fleisch und Fisch***

***Meat and fish / Viande et poisson / Carne e pesce***

***Wiener Schnitzel vom Kalb*** 160 g mit Pommes frites und Gemüse  
***Escalope of veal "Vienna style"*** with French fries and vegetables  
***Escalope de veau à la Viennoise*** avec pommes frites et légumes  
***Scaloppina di vitello impanata alla Viennese*** con patatine fritte e verdura

CHF 33.50

***Zürcher Kalbsgeschnetzeltes*** 160 g mit Rösti und Gemüse  
***Sliced veal "Zürich style"*** with hash brown potatoes and vegetables  
***Emincé de veau à la Zurichoise*** avec rösti et légumes  
***Sminuzzato di vitello alla Zurighese*** con rösti e verdura

CHF 33.50

***Kalbsleber „alla Veneziana“*** 150 g mit Rösti und Gemüse  
***Calf's liver "alla Veneziana"*** with hash brown potatoes and vegetables  
***Foie de veau „à la Veneziana“*** avec rösti et légumes  
***Fegato di vitello alla Veneziana*** con rösti e verdura

CHF 33.00

***Kalbsentrecôte vom Grill*** 180 g mit Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse  
***Grilled entrecote of veal*** with mushrooms cream sauce, noodles and vegetables  
***Entrecôte de veau grillé*** avec une sauce aux cèpes, nouilles et légumes  
***Costata di vitello alla griglia*** con salsa ai funghi porcini, tagliatelle e verdura

CHF 49.00

***Cordon bleu vom Kalb*** 180 g mit Pommes frites und Gemüse  
***Cordon bleu of veal*** with French fries and vegetables  
***Cordon bleu de veau*** avec pommes frites et légumes  
***Cordon bleu di vitello*** con patatine fritte e verdura

CHF 46.00

**Rindsfilet "Black Angus" vom Grill** 200 g mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

*Grilled fillet of beef "Black Angus" with herb butter, French fries and vegetables*

*Filet de bœuf "Angus Noir" grillé avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes*

*Filetto di manzo grigliato "Angus Nero" con burro all'erbe, patatine fritte e verdura*

CHF 49.00

**Rindsfiletstreifen „nach Art des Chefs“** 180 g an Cognacsauce mit Tagliatelle und Gemüse

*Stripes of fillet of beef „chef style“ with cognac sauce, noodles and vegetables*

*Filet de bœuf en julienne à la mode du chef avec une sauce au cognac, nouilles et légumes*

*Stracci di filetto di manzo del padrone con salsa al cognac, tagliatelle e verdura*

CHF 43.00

**Zanderfilet Royal „Mediterrane Art“** 180 g mit Schupfnudeln

*Fillet of pike-perch "Mediterranean style" with potato dumplings*

*Filet de Sandre Méditerrané avec gnocchis de pommes de Terre*

*Filetto di luccioperca alla Mediterranea con gnocchi di patate*

CHF 31.00

**Riesengarnelen „Black Tiger“** mit Venerereis und Butterkefen

*King prawns "Black Tiger" with Venere rice and butter sugar peas*

*Gambas "Black Tiger" avec riz Venere et mangetout au beurre*

*Gamberoni "Black Tiger" con riso Venere e taccole al burro*

CHF 33.00

**Ab 2 Personen**  
**Min. 2 people / à partir de 2 personnes**  
**a partire da 2 persone**

**Châteaubriand** (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse  
**Châteaubriand** with sauce Hollandaise, French fries and vegetables  
**Châteaubriand** avec une sauce Hollandaise, pommes frites et légumes  
**Châteaubriand** con salsa Olandese, patatine fritte e verdura

CHF 59.00  
pro Person

**Zusätzliche Beilage/extra side dish/extra supplement/contorni**

*Gemischtes Gemüse / mixed vegetables / legumes / verdure miste*  
*Spinat / spinach / épinards / spinachi*  
*Pommes frites / French fries / pommes frites / patatine fritte*  
*Rösti / swiss hash brown potatoes*  
*Spätzli / small flour dumplings*  
*Nudeln / noodles / nouilles / tagliatelle*  
*Reis / rice / riz / riso*

CHF 6.00  
pro Portion

*Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Australien, Brasilien und Irland.  
Fleisch aus anderen Ländern kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.  
Unser Fisch stammt aus Italien, Marokko und Norwegen*

inkl. 8% MwSt.

## **Desserts**

***Cold desserts / Desserts froids / Dolci freddi***

*gross*

*klein*

***Vanilleeis*** mit warmer Schokoladensauce und Rahm

***Vanilla ice-cream*** with warm chocolate sauce and whipped cream

***Glace à la vanille*** avec une sauce au chocolat chaude et crème chantilly

***Gelato alla vaniglia*** con salsa al cioccolato calda e panna montata

CHF 12.00

CHF 9.00

***Zitronensorbet "Colonel"***

***Sherbet of lemon "Colonel"***

***Sorbet au citron "Colonel"***

***Sorbetto al limone "Colonel"***

CHF 12.00

CHF 9.00

***Trio von Sorbets*** Zitrone, Zwetschge und Mango

***Trio of sherbets*** lemon, plum and mango

***Tris des sorbets*** citron, prune et mangue

***Tris di sorbetti*** limone, prugna e mango

CHF 11.00

***Tiramisu***

***Tiramisu***

***Tiramisu***

***Tiramisù***

CHF 12.50

***Warmes Apfelblätterteiggebäck*** mit Zimteis

***Lukewarm Apple puff pastry*** with cinnamon ice-cream

***Mille feuilles aux pommes chaud*** avec glace à la cannelle

***Sfogliata di mele calda*** con gelato alla cannella

CHF 13.50

***Lauwarmes Schokoladenküchlein*** mit Vanillecreme

***Lukewarm chocolate cake*** with vanilla cream

***Gâteau au chocolat chaud*** avec crème à la vanille

***Tortino di cioccolato caldo*** con crema alla vaniglia

CHF 14.00

*inkl. 8% MwSt.*



**Eis nach Wahl** Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka, Zwetschgen, Joghurt,  
Zitrone, Mango, Zimt und Stracciatella

**Ice-cream** chocolate, vanilla, strawberry, mocca, plum, yoghurt, lemon, mango,  
Cinnamon and stracciatella

**Glace** chocolat, vanille, fraise, mocca, prune, yaourt, citron, mangue, cannelle et  
stracciatella

**Gelati a scelta** cioccolato, vaniglia, fragola, caffè, prugna, yogurt, limone, mango,  
cannella e stracciatella

CHF 3.50 pro Kugel

inkl. 8% MwSt.

**Öffnungszeiten:**  
**Täglich abends**  
**18:00 bis 21:30 Uhr**