

Aus dem Suppentopf / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.50
Fischsuppe mit Whiskey <i>Fish soup with whiskey</i>	17.50
Kürbiscrèmesuppe mit Parmesan <i>Cream of pumpkin with parmesan</i>	9.50

Salate / Salads

Bouquet von Blattsalaten <i>Bouquet of green salads</i>	9
Bouquet von Blattsalaten und marinierten Salaten <i>Bouquet of green salad and marinated salad</i>	11
Nüsslisalat mit Crôutons und Speck <i>Lamb's lettuce with bacon and croûtons</i>	16.50
Hummersalat Zitronenvinaigrette und Avocado <i>Lobster salad lemon vinaigrette and avocado</i>	39.00

Vorspeisen / Starters

Rindstatar (mild oder scharf)

25/33

Kapern, Toast und Butter

Beef tatar (mild or spicy)

Capers, toast and butter

Marinierter Lachs

22/28

mit Zitronen – Vinaigrette und Rucola

Salmon marinated

lemon vinaigrette and arugula

Klassiker / Classics

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art”

39

Gemüse und Rösti

Sliced veal “Zurich style”

Vegetables and Rösti

Schnitzel „Wiener Art“ Kalb/Schwein

37/26

Marktgemüse, Pommes Frites

Fried pork escalope “Wiener Schnitzel”

Vegetables and french fries

Rindsfilet an Pfeffersauce «Flambée»

44/48

Gemüsebouquet und Pommes Dauphine

Grilled beef tenderloin with pepper sauce

Vegetables and pommes dauphine

Riz Casimir mit Poulet

26

Currysauce und Früchten garniert

“Riz Casimir” with chicken

Curry sauce and fruits



Feines aus der Inseli - Küche

Schweinefilet an Portweinsauce

36

Gemüse und paniierter Polenta
*Pork filet with red wine sauce
vegetable and polenta*

Kalbsfilet an Morchelsauce

48

Gemüsebouquet und Butternudeln
*Veal filet with morel sauce
vegetable and noodles*

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Pro Person

Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing zur Vorspeise
*Chateaubriand (at least 2 people) with sauce bernaise
potato gratin and vegetable, as a starter a small mixed salad*

57

Kalbsragout "Grossmutter Art"

28

Vichy Karotten und Pilawreis
*Veal ragout «Grandmother's style»
Vichy carrots and pilaw rice*

45

Gebratenes Lammrack an Rotweinsauce

Ratatouille und Pommes Dauphine
*Lamb rack with red wine sauce
ratatouille and dauphine potatoes*

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus unserer Region.

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz, Fernland

Schweinefleisch: Schweiz, EU

Wild: Schweiz, EU

Ente: Ungarn, Frankreich

Pouletfleisch: Schweiz, EU

Trockenfleisch: Schweiz

Aus See und Meer/ Fish

Gebratenes Felchenfilet Ratatouille und Weissweinsrisotto <i>Fried white fish</i> <i>ratatouille and white wine risotto</i>	37
Lachs vom Grill mit Sauce Hollandaise Gemüse und Basmatireis <i>Grilled salmon with sauce hollandaise</i> <i>vegetables and basmati rice</i>	34
Hummer – Risotto <i>Risotto with lobster</i>	42
Seezunge Müllerin Art 400 g Spinat und Salzkartoffeln <i>Sole fish meunière 400g</i> <i>spinach and potatoes</i>	52
Zander pochiert mit Sauce „Bonne Femme“ Pak Choi und Nudeln <i>Pike perch poached with “Bonne Femme” sauce</i> <i>Pak Choi and noodles</i>	38
Zanderknusperli mit Sauce Tartar Spinatflan und Salzkartoffeln <i>Pike perch “Knusperli” with sauce Tartar</i> <i>spinach flan and potatoes</i>	28
Hummer – Nordwestatlantik	
Dorade Royale – Sparus Aurata; Aquakultur Griechenland	
Saiblingsfilet – Schweiz	
Seezunge – Solea Vulgaris, Wildfang; Atlantic, Nordosten	
Wolfbarsch- Dicentrarchus labrax; Aquakultur Griechenland	
Frutti di Mare – Crevetten: Vietnam; Muscheln: Italien, Griechenland	



Vegetarisch / Vegetarian

Gemüse im Tempurateig an Currysauce und Basmatireis <i>Vegetables backed in tempura curry sauce and basmati rice</i>	28
Gnocchi mit Baumnüsse und Parmesan <i>Gnocchi with walnuts and parmesan</i>	24
Spaghetti "mediterran" Gemüse, Olivenöl und Parmesan <i>Spaghetti «mediterrean» Vegetable, olive oil and parmesan</i>	22

Vegan

Grünes Thai-Curry (scharf) mit Gemüse, Kokos und Basmatireis <i>Green Thai curry with vegetables, coconut and basmati rice (spicy)</i>	26
---	----

Dessert

Vermicelle mit Vanille Glacé <i>Vermicelli with vanilla ice cream</i>	10.50
Kokos – Panna Cotta mit Mango <i>Panna Cotta with coconut and Mango</i>	10.50
Crêpe Suzette flambiert mit Vanilleglace <i>Crêpe Suzette "flambée" with vanilla ice cream</i>	12.50