

VORSPEISEN

HORS D'OEUVRES

Vitello Tonnato auf Rucolabett

Feinste Brust vom Kalb mit einer Creme aus Thunfisch,
Sardellen und Kapern

Vitello Tonnato on rocket salad

EUR 11,50

Carpaccio vom Rind mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

*Beef carpaccio
with marinated rocket and fresh grated Parmesan*

EUR 12,00

Knackige Blattsalate mit Riesengarnelen, dazu Mango-Curry-Chutney

*Salad in season with king prawns,
served with mango-curry-chutney*

EUR 12,50

Knusprig gebratene Entenbrust auf bunten Blattsalaten mit Kürbisöldressing

*Roasted breast of duck on mixed green salad
with pumpkin seed oil dressing*

EUR 12,50

SUPPEN

SOUPS

Karottencremesuppe
mit Ingwer verfeinert

*Carrot cream soup
refined with ginger*

EUR 4,50

Tomaten-Chili-Cremesuppe
mit Parmesan und Knoblauchcroûtons

*Cream soup of tomato and chili
with Parmesan and garlic croutons*

EUR 4,50

Klare Ochschwanzsuppe
mit einer Chesterstange

Oxtail soup with a Chester straw

EUR 4,80

SALATE

SALADS

Salat „Pisa“

Salate der Saison

mit Italian-, French-, Joghurtdressing oder Essig und Öl

Selection of salads "Pisa"

*Salad in season served with Italian, French, Joghurt dressing
or with vinegar and oil*

EUR 8,50

Salat „Verona“

Salate der Saison mit gemischten Pilzen
und gebratenem Speck

Selection of salads „Verona“

*Salad in season with mixed mushrooms
and roasted bacon*

EUR 10,50

Salat „Roma“

Salate der Saison mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Gurken und Mozzarellakugeln, Italiandressing

Selection of salads „Roma“

*Salad in season with tomatoes, pepper, onions,
cucumbers and mozzarella
with Italian dressing*

EUR 10,50

Salat „Capri“

Salate der Saison mit Meeresfrüchten

Selection of salads „Capri“

Salad in season with seafood

EUR 12,50

Salat „Nizza“

Salate der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei

Selection of salads „Nizza“

Salad in season with tuna, onions, olives and egg

EUR 12,50

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Dinkelbandnudeln mit Blattspinat,
getrockneten Tomaten und Gorgonzola

*Spelt broad noodles with leaf spinach,
dried tomatoes and Gorgonzola*

EUR 9,50

Mit Mozzarella überbackenes mediterranes Gemüse
auf Kartoffelrösti

*Grated fried potatoes with mediterranean vegetables
gratinated with mozzarella*

EUR 10,50

Mit Parmesan gratinierte Gnocchi all'arrabbiata

*Gnocchi all'arrabbiata
gratinated with Parmesan*

EUR 11,50

Lauwarmer Crêpe
gefüllt mit Salat, buntem Gemüse und Frischkäse
pikant gewürzt

*Lukewarm crepe filled with salad, mixed vegetables
and cream cheese
spicy*

EUR 13,50

FISCH

FISH

Auf Zitronengras gespießte Riesengarnelen vom Grill
mit Champagnersauce,
gebratenem Gemüse und Sepia-Linguine

*Grilled king prawns on lemon grass with champagne sauce,
fried vegetables and sepia linguine*

EUR 23,00

Quartett von Seeteufel, Jacobsmuscheln, Riesengarnelen
und Zanderfilet auf Gemüsebett,
dazu servieren wir Risotto

*Angler fish, mussels, king prawns and pike-perch fillet
on a nest of vegetables with risotto*

EUR 24,50

Seeteufel im Rucola-Speck-Mantel
mit Ratatouillegemüse und gebratenen Kartoffeln

*Angler fish in a rocket bacon coat
with ratatouille and fried potatoes*

EUR 26,00

FLEISCH

MEAT

Maispoulardenbrust mit Parmaschinken im Sesammantel
mit gebratenem Gemüse und feinen Pestonudeln

*Breast of corn poulard with Parma ham in sesame crust
on fried vegetables with fine pesto noodles*

EUR 18,50

Zürcher Geschnetztes
mit Mandelbroccoli und Berner Rösti

*Veal fricassee Zurich style with almond broccoli
and grated fried potatoes Bernese style*

EUR 18,50

Kängurusteak mit Erdnussbuttersauce,
buntem Gemüse und Wildreis

*Kangaroo steak with peanut butter sauce,
mixed vegetables and wild rice*

EUR 21,00

Tranchen von der Barbarie Entenbrust
auf Apfel-Zimt-Blaukraut,
dazu servieren wir Orangensauce und Bernykartoffeln

*Slices of Barbary duck on appel-cinnamon-redcabbage
with orange sauce and Berny potatoes*

EUR 21,50

Lammfilet in der Kartoffelkruste
mit Minzjus und gebratenen Prinzessbohnen

*Fillet of lamb in a potato crust
with mint sauce and fried bush beans*

EUR 22,50

Cordon bleu vom Kalb
mit Bratkartoffeln,
dazu servieren wir einen kleinen Salat der Saison

*Cordon bleu,
served with fried potatoes and a small mixed salad*

EUR 23,50

Rinderfilet auf zweierlei Portweinsaucen,
dazu servieren wir Gemüseschiffchen und Nudelnest

*Fillet of beef on two types of port sauce
with vegetables and noodles*

EUR 24,50

Bisonsteak aus dem Rücken
auf feuriger Sauce,
dazu servieren wir gebratene Bohnen und Pfannkartoffeln

*Saddle of bison steak
on a hot sauce, served with baked beans and fried potatoes*

EUR 28,00

DESSERT

DESSERT

Pyramide von Nougatparfait auf Beerenmark

*Pyramide of nougat parfait
on fruit sauce*

EUR 8,50

Apfelküchle mit Joghurt-Lavendel-Mohn-Eis und Sahne

*Apple fritters
with yoghurt-lavender-poppy seed ice-cream and whipped cream*

EUR 8,50

Beerenpfannkuchen mit Mandelmilch-Kirsch-Eis

*Pancake with berries
and almond milk-cherry ice-cream*

EUR 10,50

Gemischte Käseauswahl, dazu reichen wir Oliven, Trauben und Baguette

*Selection of cheese,
served with olives, grapes and baguette*

EUR 10,50