

Saisongerichte

Gelbe Zucchetticrèmesuppe verfeinert mit Sauerrahm und Zwiebelsprossen	9.50
Zweierlei Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen und frischem Kerbel garniert	12.50
Caesar Salad an hausgemachtem Mandel-Meerrettichdressing mit saftigen Pouletbruststreifen, Cherrytomaten, Croûtons und Parmesan	23.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Rucola, Erdbeeren und Pinienkernen an einem Balsamico-Basilikum-Dressing	24.50
Saisonrösti mit Eierschwämmli und Frühlingszwiebeln, gratiniert mit würzigem Gruyère	23.50
Basilikum-Zitronen-Risotto mit frischen Gartenkräutern, Tomatenflocken und gehobeltem Parmesan	24.50
Frischer Badischer weisser und violetter Spargel mit Neuen Kartoffeln, serviert mit Sauce Hollandaise dazu wahlweise	
Hauchdünner Rohschinken	32.50
Pochiertes Lachsfilet	34.50
Mariniertes Kalbsschnitzel nature	39.50

«Wir mögen ihre Musik nicht und Gitarrengruppen werden bald aus der Mode kommen.»

Antwort der Plattenfirma Decca Records an den Manager der Beatles - 1962

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	8.50
Bunter gemischter Salat	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	8.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli mit Sherry abgeschmeckt	9.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Gruyère, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken	19.50
Reich garnierte Käseplatte mit Gruyère, Emmentaler, Vacherin und Brie, serviert mit Feigensenf	19.50
Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	22.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Blattsalat, dazu hausgemachte Tatarsauce	25.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir Kräuterbutter	25.50
Gemüseteller mit sechs verschiedenen Saisongemüsen und einem gebratenen Spiegelei	25.50
Beefsteak Tartar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast	
kleine Portion 70 Gramm	24.50
grosse Portion 140 Gramm	29.50

*"Computer sind nutzlos.
Sie können nur Antworten geben."*

Pablo Picasso - 1946

Hauptgänge und Klassiker

Knackig gebratene Kalbsbratwurst an einer Zwiebelsauce, serviert mit einer knusprigen Rösti	23.50
Paniertes Duo vom Schweineschnitzel, serviert mit Gemüse und Pommes Frites	26.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Gemüse und Pommes Frites	29.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senffrüchten, serviert mit Peterlikartoffeln	29.50,
Kutteln Zürcher Art an einer cremigen Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und serviert im Silberpfännchen dazu Salzkartoffeln	25.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce serviert im Silberpfännchen dazu Salzkartoffeln	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	31.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons Wahlweise mit oder ohne Nierli, serviert mit einer goldbraun gebratenen Rösti	38.50
Rinds Entrecôte Café de Paris mit Frühlingsgemüse und Pommes frites	38.50
Extra Beilage	6.50
Pommes Frites	Rösti
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

Unsere klassischen Sommerdesserts

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	9.50
Bunter Fruchtsalat mit Schlagrahm	9.50
Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm	11.50



Weinstube im Jahr 1938

*"Die Mauer wird in 50 und auch
in 100 Jahren noch bestehen."*

Erich Honecker - Januar 1989