

Saisongerichte

Leichter Gurkensalat mit hauchdünn aufgeschnittener Kalbszunge an frischer Schnittlauchvinaigrette	9.50
	<i>nose to tail</i>
Kräftige Bündner Gerstensuppe mit knusprigem Speckchip garniert	9.50
Chicoréesalade de Romandie mit Orangen, Grapefruit und Apfel, garniert mit knusprigen Croutons und einer handvoll gerösteter Baumnüsse	12.50
	<i>vegan</i>
Appenzeller Winterrösti mit Speckwürfel, Zwiebeln, und Birnenstreifen, überbacken mit rezentem Gruyère	24.50
Herzhaftes Gemüsegoulasch mit allem aus dem Wintergarten, Salzkartoffeln und geräuchertem Tofu, serviert in unseren historischen Silberpfännli	24.50
	<i>vegan</i>
Saftiges Gnagi auf Weissweinsauerkraut mit Mohnkartoffeln und Feigensenf	26.50
Saftige Pouletbruststreifen an Zitronenrahmsauce serviert mit luftigem Gemüsereis und gedämpftem Rosenkohl	28.50
Zarter Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierten Rüepli und ein Kartoffelstockseeli wie beim Grosi	34.50

"Es gibt nichts Neues mehr. Alles, was man erfinden kann, ist schon erfunden worden."

Charles H. Duell, US-Patentamt - 1899

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegetarisch	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegetarisch	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	8.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, abgeschmeckt mit Sherry		9.50
Würzige, in der Pfanne gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf buntem Blattsalat als Vorspeise oder Hauptgericht	vegan	14.50 22.50
Apéroteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		19.50
Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch	22.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir Kräuterbutter		25.50
Winterlicher Gemüseteller mit Falafel, einem Spiegelei und mit Sauerhalbrahm serviert	vegetarisch	26.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Marktsalat, dazu hausgemachte Tatarsauce		28.50
Beefsteak Tartar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast		
kleine Portion 70 Gramm		24.50
grosse Portion 140 Gramm		29.50

Hauptgänge

Sämiger Morchel-Champignon-Risotto mit frischem Thymian und Knoblauch, garniert mit Tomatenflock	vegan	24.50
Farbige Gemüselasagne auf würziger Tomatensauce mit Randen, Muscatkürbis und Blattspinat	vegetarisch	26.50
Hausgemachte Samosa mit Sweet Chili Sauce und buntem Marktsalat an unserem italienischen Hausdressing	vegan	27.50
Gefüllte Kräutercrêpe mit frischem Rucola & buntem Currygemüse, verfeinert mit Crème fraîche	vegetarisch	28.50
Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce, serviert mit einer goldbraun gebratenen Rösti	vegetarisch	31.50
Rinds Entrecôte Café de Paris mit Wintergemüse und Pommes frites		38.50
Extra Beilage		6.50
Pommes Frites	Rösti	
Röstikroketten	Reis	
Saisongemüse	Nudeln	
Salzkartoffeln	Salat	

"Wir sind 60 Jahre ohne Fernsehen ausgekommen und werden es weitere 60 Jahre tun."

Avery Brundage, Präsident des Internationalen Olympischen Komitees - 1960

Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	24.50
Flambierte Kalbsnieren an Pinotsauce mit glattem Peterli und Thymian, verfeinert mit einem Schuss Cognac und mit Salzkartoffeln serviert	25.50 <i>nose to tail</i>
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und serviert im Silberpfännchen, dazu Salzkartoffeln	25.50 <i>nose to tail</i>
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce serviert im Silberpfännchen, dazu Salzkartoffeln	25.50 <i>nose to tail</i>
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	29.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senffrüchten, serviert mit Salzkartoffeln	29.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	32.50 <i>nose to tail</i>
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons wahlweise mit oder ohne Nierli, serviert mit einer goldbraun gebratenen Rösti	38.50 <i>nose to tail</i>

*"1985 ist der Meeresgrund besiedelt. Wir werden
Unterwasserplantagen und Fisch-Kolonien bewirtschaften."*

*William Thatcher in einer Wirtschafts-
prognose aus den 1960er*

Unsere beliebten Herbdesserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	11.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Vanilleglace und Rahm	12.50



Weinstube im Jahr 1938