

Saisongerichte

Äs Original - Glarner Schabzigersuppe mit Ziger garniert und mit einer Rahmhaube verfeinert	vegetarisch	9.50
Tine's Rettichsalat mit einem kleinen Salatbouquet und garniert mit hausgemachtem Rucola Pesto	vegan	11.50
Reich garnierter Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Käse und Zwiebelringen an hausgemachtem French-Dressing		18.50
Berner Rösti mit gebratenem Speck (CH) und Apfelstückli, überbacken mit rezentem Alpkäse		23.50
Gratinierte Crêperollen gefüllt mit Blattspinat und Ricotta, an einer herzhaften Béchamelsauce	vegetarisch	24.50
Basilikum-Zitronen-Risotto mit gehackten Gartenkräutern, Tomatenflocken und frischem Rucola	vegan	24.50
„Himmel und Erde“ - Panierte Kalbszunge mit süsssem Kartoffelstock, gebackenem Apfel und würzigem Thymianjus	nose to tail	28.50
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit einer Preiselbeerzitrone und dazu Pommes Frites mit Sommergemüse		38.50

"Diese drahtlose Musikbox hat keinen denkbaren kommerziellen Wert. Wer würde denn schon für Nachrichten bezahlen, die nicht an bestimmte Personen gerichtet sind?"

Ein potenzieller Investor über das Radio - 1920

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	8.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, abgeschmeckt mit Sherry		9.50
Apéroteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		19.50
Würzige, in der Pfanne gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf buntem Blattsalat als Vorspeise oder Hauptgericht	vegan	14.50 23.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter		25.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Marktsalat, dazu hausgemachte Tartarsauce		29.50
Beefsteak Tatar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast		
kleine Portion 70 Gramm		24.50
grosse Portion 140 Gramm		29.50

*„Maschinen die schwerer sind als Luft,
werden niemals fliegen können.“*

Lord William Kelvin - 1895

Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch 22.50
Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und hausgemachter Joghurtsauce, garniert mit geröstetem Sesam und Tahini	vegan 26.50
Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce mit Randen, Kürbis und Blattspinat	vegetarisch 26.50
Quorngeschnetztes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce serviert in unserem original Silbertöpfli, mit einer goldbraun gebratenen Rösti dazu	vegetarisch 31.50
Rinds Entrecôte Café de Paris mit Saisongemüse und Pommes frites	39.50
Extra Beilage	6.50
Pommes Frites	Rösti
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

*„Das Auto ist eine vorübergehende Erscheinung. Ich
glaube an das Pferd.“*

Kaiser Wilhelm II. - 1906

Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	25.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl	nose to tail 26.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl	nose to tail 26.50
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	nose to tail 32.50
Zürcher Geschnetzelttes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfl serviert, dazu eine goldbraun gebratene Rösti	nose to tail 39.50

*"Die weltweite Nachfrage nach Kraftfahrzeugen
wird eine Million nicht überschreiten.
Allein schon aus Mangel
an verfügbaren Chauffeuren."*

Gottlieb Daimler - 1901

Unsere beliebten Saisondesserts

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	7.50
Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm	11.50
Mini Schoggiküchlein mit frischen Früchten und Schlagrahm	12.50



Weinstube im Jahr 1938