

## Saisongerichte

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert und mit Kürbiskernen garniert	vegetarisch	9.50
Kürbis-Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, gerösteten Walnüssen und Zwiebelringen, serviert an einer Himbeer-Vinaigrette	vegan	12.50
Herbstlicher Nüsslisalat nach Jäger Art an hausgemachter Kräutervinaigrette mit gebratenen Speckwürfeln, Pilzen, Silberzwiebeln und knusprigen Croutons		14.50
Grossvaters Herbströsti mit sautierten Speckstreifen, frischen Champignon und mit Alpkäse überbacken		24.50
Saisonaler Waldpilzrisotto mit karamellisierten Birnenstreifen und gerösteten Walnüssen	vegan	25.50
Klassischer Hirschkraut mit Rotkraut und glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Spätzli		29.50
Rehgeschnetzeltes an einer dunklen Traubensauce mit Rotkraut und glasierten Marroni, Rosenkohl und dazu gebratene Spätzli		32.50

*"Mit der Weltausstellung von Paris wird  
auch die Geschichte des elektrischen Lichts  
enden, und man wird nichts mehr davon hören."*

*Erasmus Wilson,  
Professor an der Oxford University, 1878*

## 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		27.50
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

*"Es gibt nicht das geringste Anzeichen,  
dass wir jemals Atomenergie entwickeln können."*

*Albert Einstein,  
Entdecker der Relativitätstheorie, 1932*

## Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch 22.50
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten Marroni, Waldpilzen, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze an einer dunklen Sauce und Spätzli	vegetarisch 26.50
Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce mit Randen, Kürbis und Blattspinat	vegetarisch 26.50
Quorngeschnetzeltes 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

*"Ich denke, dass es einen Weltmarkt für vielleicht fünf  
Computer gibt."*

*Thomas Watson, Vorsitzender von IBM, 1943*

## 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 Geschnetzeltes 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

*"Tut mir leid, aber ich kann mir beim besten Willen  
nicht vorstellen, was U-Boote im Krieg bewirken könnten  
- außer, dass sie ihre Besatzungen dem Erstickungstode  
aussetzen."*

*H. G. Wells, Schriftsteller, 1901*

## Unsere beliebten Saisondesserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	7.50 / 9.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	11.50



Weinstube im Jahr 1938