

Tagesmenu mit Fleisch à 18.50

Montag, 10. Januar 2022

Schweinssteak (CH) an Rotweinsauce mit Röstikroketten und Broccoli

Dienstag, 11. Januar 2022

Siedfleisch (CH) an einer Meerrettichsauce mit Peterlikartoffeln und grünen Bohnen

Mittwoch, 12. Januar 2022

Feine Kalbsbratwurst (CH) an einer Zwiebel-sauce mit Butternudeln und Gemüse

Donnerstag, 13. Januar 2022

Klassische Waadtländer Saucisson (CH) auf Kartoffel-Lauchgemüse

Freitag, 14. Januar 2022

Lachssteak (FO) an einem Rosmarinjus mit Basmatireis und Zucchettistreifen

Zu allen Tagesmenüs, dem Saisonteller und dem Hit servieren wir Euch einen kleinen Menusalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Tagessuppe à 8.50

Mo.....Peperonicrème mit Brunoise
Di.....Klare Fenchelsuppe mit frischen Kräutern
Mi.....Rüeblicrème mit Kümmel
Do.....Klare Gemüsebouillon mit sautiertem Lauch
Fr.....Selleriecrème mit Croutons

Vegetarisches Tagesmenu à 17.50

Montag, 10. Januar 2022

Zünftige Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Dienstag, 11. Januar 2022

Quornschnitzel an einer Champignonrahmsauce mit einer goldbraunen Rösti und Rüeblì

Mittwoch, 12. Januar 2022

Penne all'arrabbiata mit Grana Padano und Chicorée garniert

Donnerstag, 13. Januar 2022

Safranrisotto mit Artischockenherzen und einem Süsskartoffelchip garniert

Freitag, 14. Januar 2022

Zucchettipiccata mit Tomatensauce und dazu Spaghetti und Grana Padano

Saisonteller à.....28.50

Rindssteak (CH) an einer kräftigen Rotweinsauce
mit sautierten Champignons und Lauch
dazu Country Cuts und Broccoli

Vegetarischer Hit à.....23.50

Herzhafte Tomatengnocchi mit Lauch,
Sellerie, Knoblauch und Peperoni,
leicht mit Gruyère überbacken

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert.....22.50 VT

Gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten
Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf
buntem Blattsalat.....23.50 VE

Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust,
Kräuterbutter und Marktsalat.....27.50

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten
Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel,
dazu gebratene Waldpilze an einer
dunklen Sauce und Spätzli.....26.50 VT

Egliknusperli mit gemischtem Salat.....29.50

Quorgeschnetzeltes Zürcher Art mit
Champignons an einer würzigen Rahmsauce,
serviert mit einer Rösti.....31.50 VT

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat.....4.50 VE

Knackiger Blattsalat.....8.50 VE

Bunter gemischter Marktsalat.....9.50 VE

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe.....4.50 VT

Grosse Tagessuppe.....8.50 VT

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli..9.50

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....25.50

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....29.50

Sautierte Kalbsleber
mit Kräutern und Rösti.....32.50 NT

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti.....39.50 NT

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm.....7.50 / 9.50

Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm9.50

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick
Vanilleglace, Meringue und Rahm.....11.50

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro 5dl