

## Saisongerichte

Kräftige Bündner Gerstensuppe garniert mit einem Süsskartoffelchip und wahlweise mit oder ohne Fleisch	vegetarisch	9.50
Frisch marinierter Rettichsalat mit Schnittlauch und garniert mit einem kleinen Salatbouquet	vegan	9.50
Winterliche Apfelrösti mit sautierten Lauchstreifen, und mit würzigem Gruyère überbacken	vegetarisch	24.50
Weissweinrisotto mit Trockentomatenstreifen und mit Peperonibrunoise garniert dazu ein Sauerteigbruschetta	vegan	25.50
Saftiges Gnagi auf Sauerkraut mit Mohnkartoffeln und leicht süsssem Feigensenf serviert		26.50
Zarter Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierte Rüebli und ein Kartoffelstockseeli wie beim Grosi		34.50

*"Wer zum Teufel, will denn Schauspieler sprechen  
hören?"*

*Harry M. Warner, Chef von Warner Brothers - 1927*

## Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	8.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, Rüeblistreifen und 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 einem bunten Blattsalat	vegan	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

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

*Erich Honecker, - Januar 1989*

## Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch 22.50
Saisonaler Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten Marroni, Waldpilzen, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Spätzli	vegetarisch 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

Extra Beilage	6.50
Pommes Frites	Rösti
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

*"Der Mensch wird es in den nächsten 50 Jahren nicht schaffen, sich mit einem Metallflugzeug in die Luft zu erheben."*

*Wilbur Wright, Pionier der Luftfahrt - 1901*

## 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

*"Das Pferd wird es immer geben, Automobile hingegen sind lediglich eine vorübergehende Modeerscheinung."*

*Der Präsident der Michigan Savings Bank - 1903*

## Unsere beliebten Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	11.50
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert	12.50
Glasierter Schoggikuchen garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm	12.50
Erfrischender Coupe Colonel mit zwei Kugeln Mövenpick Zitronensorbet und einem guten Schuss Vodka	12.50
Eisgekühltes Zwetschgenwasser mit zwei Kugeln Mövenpick Beerensorbet	12.50



Weinstube im Jahr 1938