

Saisongerichte

Gelbe Zucchetticrèmesuppe verfeinert mit Frischkäse und Zwiebelsprossen	vegetarisch	9.50
Caesar Salad an hausgemachtem Mandel-Meerrettichdressing mit saftigen Pouletbruststreifen, Speckwürfel, Cherrytomaten, Croutons und Grana Padano		23.50
Saisonrösti mit frischen Waldpilzen, Lauch und Zwiebelsprossen gratiniert mit würzigem Gruyère	vegetarisch	24.50
Basilikum-Zitronen-Risotto mit frischen Gartenkräutern, Tomatenflocken und konfiertem Fenchel	vegan	25.50

*"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	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

*"640 KB Speicherplatz sollten genug
für jedermann sein."*

Bill Gates, 1981

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Röstli Walliser Art mit Tomatenscheiben
und knusprigem Raclettekäse gratiniert *vegetarisch* 22.50

Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und
hausgemachtem Hummus, garniert
mit gerösteten Sesamkernen *vegan* 26.50

Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce
mit Randen, Aubergine und Blattspinat *vegetarisch* 26.50

Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons
an einer würzigen Rahmsauce serviert in
unserem original Silbertöpfli, mit einer
goldbraun gebratenen Röstli dazu *vegetarisch* 31.50

Extra Beilage 6.50

Pommes Frites	Röstli
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

"Das Radio hat absolut keine Zukunft."

Lord Kelvin, Mathematiker und Erfinder, 1897

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

*„Eine erstaunliche Erfindung.
Aber wer sollte sie jemals benutzen wollen.“*

*US-Präsident Rutherford B. Hayes (1822-1893),
Kommentar zum ersten Telefon, 1877*

Unsere beliebten Desserts

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	7.50
Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm	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