

Saisongerichte

Erfrischender Spanischer Gazpacho mit Tomaten, Gurken und Knoblauch, verfeinert mit Olivenöl	vegan	9.50
Reich garnierter Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Käse und Zwiebelringen an hausgemachtem French-Dressing		19.50
Rüebli-Zucchetti-Carpaccio mit roten Zwiebelringen und getrockneten Cranberrys an Himbeervinaigrette	vegan	19.50
Herrliche Sommermelonen mit hauchdünn aufgeschnittenem Bündner Rohschinken		24.50
Trio der Minirösti mit caramelisierten Apfelschnitzen dazu erfrischende Knoblauch-Joghurtsauce mit Gurken	vegetarisch	24.50
Grilliertes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, wahlweise mit einem bunten Marktsalat oder Pommes Frites		32.50

«Wir mögen ihre Musik nicht und Gitarrengruppen werden bald aus der Mode kommen.»

Antwort der Plattenfirma Decca Records an den Manager der Beatles - 1962

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 einem bunten Blattsalat	vegetarisch	23.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir 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

*"Computer sind nutzlos.
Sie können nur Antworten geben."*

Pablo Picasso - 1946

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Rösti 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
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

"Die Energie, die durch Atomzertrümmerung produziert wird, ist eine armselige Sache. Jeder, der von der Umwandlung dieser Atome eine Kraftquelle erwartet, redet nur Unsinn."

Ernest Rutherford, englischer Atomphysiker - 1933

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 Silbertöpfli *nose to tail* 26.50
- Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce
und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem
original Silbertöpfli *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 Senfrüchten,
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 Silbertöpfli serviert,
dazu eine goldbraun gebratene Rösti *nose to tail* 39.50

*"Dass das Automobil praktisch die Grenzen seiner
Entwicklungsfähigkeit erreicht hat, wird
daran deutlich, dass im vergangenen Jahr
keine nennenswerten Verbesserungen
erzielt wurden."*

Aus der Zeitschrift Scientific American - 1909

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