

Saisongerichte

Würzige Federkohlsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Speck	12.50
Frisch mariniertes Rettichsalat mit Schnittlauch und garniert mit einem kleinen Salatbouquet	vegan 11.50
Herzhaftes Gemüsegoulasch mit allem aus dem Wintergarten, Salzkartoffeln und geräuchertem Tofu, serviert in unseren historischen Silberpfännli	vegan 27.50
Saftiges Gnagi auf Sauerkraut, mit Mohnkartoffeln und leicht süßem Feigensenf serviert	29.50
Zarter Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierte Rüebli und ein Kartoffelstockseeli wie beim Grosi	37.50

*"Diese drahtlose Musikbox hat keinen denkbaren
kommerziellen Wert. Wer würde denn schon für
Nachrichten bezahlen, die nicht an bestimmte
Personen gerichtet sind?"*

Ein potenzieller Investor über das Radio - 1920

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	9.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, abgeschmeckt mit Sherry		9.50
Apéroteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		22.50
Würzige, in der Pfanne gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf einem bunten Blattsalat	vegan	25.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir Kräuterbutter		29.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Marktsalat, dazu hausgemachte Tartarsauce		32.50
Beefsteak Tatar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast		
kleine Portion 70 Gramm		26.50
grosse Portion 140 Gramm		31.50

*"Maschinen die schwerer sind als Luft,
werden niemals fliegen können."*

Lord William Kelvin - 1895

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch 23.50
Saisonaler Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze und Spätzli	vegetarisch 28.50
Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce mit Randen, Kürbis und Blattspinat	vegetarisch 29.50
Quorngeschnetztes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce serviert in unserem original Silbertöpfli, mit einer goldbraun gebratenen Rösti dazu	vegetarisch 34.50

Extra Beilage	7.50
Pommes Frites	Rösti
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

"Die weltweite Nachfrage nach Kraftfahrzeugen wird eine Million nicht überschreiten. Allein schon aus Mangel an verfügbaren Chauffeuren."

Gottlieb Daimler - 1901

Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	26.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöppli	nose to tail 27.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöppli	nose to tail 27.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senfrüchten, serviert mit Salzkartoffeln	31.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	32.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	nose to tail 34.50
Zürcher Geschnetztes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöppli serviert, dazu eine goldbraun gebratene Rösti	nose to tail 42.50

"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 Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	11.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	12.50
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	13.50
Eisgekühltes Zwetschgenwasser mit zwei Kugeln Mövenpick Beerensorbet	13.50



Weinstube im Jahr 1938