

## Saisongerichte

Zweifarbige Spargelcrèmesuppe, garniert mit  
einer Rahmhaube und frischem Kerbel 14.50

vegetarisch

Frischer Zitronenrisotto, verfeinert mit einem  
hausgemachten Rhabarber-Mango-Chutney 27.50  
und garniert mit einem Orangenchip

vegan

Zartes Entrecote (220g) mit Sauce Béarnaise 39.50  
dazu knusprige Röstikroketten und Blattspinat

*"Schon in naher Zukunft werden wir  
mit superschnellen Luftkissenautos,  
die 300 bis 800 km/h schnell sind,  
unterwegs sein."*

*Andrew Kucher  
Vizepräsident von Ford - 1958*

## 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 Currycrème, 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

*"Computer der Zukunft werden nicht mehr  
als 1,5 Tonnen wiegen."*

*Popular Mechanics - 1949*

## Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch 23.50
Saisonaler Gemüseteller mit Falafel und hausgemachtem Hummus, garniert mit gerösteten Sesamkernen	vegan 28.50
Farbige Gemüselasagne an kräftiger Tomatensauce mit Randen, Aubergine und Blattspinat	vegetarisch 29.50
Quorngeschnetztes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce serviert in unserem original Silbertöppli, mit einer goldbraun gebratenen Rösti dazu	vegetarisch 34.50

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

*"Das Erdöl ist eine nutzlose Absonderung der Erde.  
Eine klebrige Flüssigkeit, die stinkt  
und in keiner Weise Verwendung finden kann."*

*Akademie der Wissenschaften  
in St. Petersburg - 1806*

## 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 Silbertöpfl	nose to tail 27.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl	nose to tail 27.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senffrüchten, 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 Geschnetzelttes 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 42.50

*«Das Internet wird nicht mehr Einfluss haben auf die Wirtschaft als das Faxgerät.»*

*Paul Krugman - 1998*

## Unsere beliebten Desserts

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