

Saisongerichte

Tine's Rettichsalat mit einem kleinen Salatbouquet und garniert mit hausgemachtem Rucolapesto	vegan	9.50
Reich garnierter Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Käse und Zwiebelringen an hausgemachtem French-Dressing		19.50
Sommerlicher Siedfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Radislie und Essiggürkli an unserem hausgemachten Italienisch-Dressing		22.50
Quesadillas, mit grilliertem Gemüse, Alpkäse & Zwiebeln, serviert mit hausgemachter Guacamole und einer pikanten Tomatensalsa	vegetarisch	22.50
Vegane Quiche mit Blattspinat und Veganfeta an Seidentofufüllung und garniert mit gerösteten Pinienkernen, dazu ein bunter Markt Salat	vegan	23.50
Grilliertes Rinds-Ribeye mit hausgemachter Kräuterbutter, wahlweise mit einem bunten Marktsalat oder Pommes		36.50

*„Das Auto ist eine vorübergehende
Erscheinung. Ich glaube an das Pferd.“*

Kaiser Wilhelm II. - 1906

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	22.50
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

*"Rauchen ist für die allermeisten Menschen
eine durchaus gesunde Angelegenheit."*

Dr. Ian McDonald, Chirurg - 1963

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* 27.50
- Farbige Gemüselasagne an kräftiger Tomatensauce
mit Randen, Aubergine und Blattspinat *vegetarisch* 28.50
- 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

*"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

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 Senffrüchten, serviert mit Salzkartoffeln	29.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	32.50
Geschnetzelter Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	nose to tail 34.50
Zürcher Geschnetzelter 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

*"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

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