

## Saisongerichte

- Würzige Federkohlsuppe mit gebratenen Waldpilzen,  
Jungsprossen und Crème fraiche garniert *vegetarisch* 12.50
- Winterlich mariniertes Blattsalat mit Trauben und  
Nüssen an Waldbeervinaigrette, garniert mit  
caramelisiertem Ziegenkäse *vegetarisch* 15.50
- Weissweinsrisotto mit Trockentomatenstreifen  
und mit Peperonibrunoise garniert,  
dazu ein Sauerteigbruschetta *vegan* 25.50
- Saftiges Gnagi auf Sauerkraut mit Peterlikartoffeln  
und leicht süßem Feigensenf serviert 26.50
- Herzhaftes Gemüsegoulasch mit allem aus dem Wintergarten,  
dazu geräucherter Tofu, serviert in unserem historischen  
Silberpfännli mit gebratenen Spätzli *vegetarisch* 27.50
- Zarter Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen  
und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierte  
Rüebli und ein Kartoffelstockseeli wie beim Grosi 34.50

*"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	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

*"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
Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce mit Randen, Kürbis und Blattspinat	vegetarisch 27.50
Winterlicher Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze und Spätzli	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

*"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 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 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 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

*"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	8.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	8.50
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