

Tagesmenu mit Fleisch à 19.50

Montag, 22. April 2024

Bratwurst vom Alpschwein (CH)
mit Rotweinzwiebeljus dazu Rüebl
und knusprige Rösti

Dienstag, 23. April 2024

Rindsvoressen (CH) in Bratensauce gegart
dazu Marktgemüse und Tagliatelle

Mittwoch, 24. April 2024

Hausgemachtes Pouletcordonbleu (CH)
mit Preiselbeerzitronen und Blumenkohl
dazu Süsskartoffelpommes

Donnerstag, 25. April 2024

Schweinsgeschnetztes (CH) in Thai-Currysauce
mit Butterkefen und im Reisring serviert

Freitag, 26. April 2024

Gebratene Lachsforelle (TR) mit Dillbutter,
cremige Rahmchörlräbli und dazu
Petersilienkartoffeln

Zu allen Tagesmenüs, dem Saisonteller und
dem Hit servieren wir Euch einen kleinen
Menusalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Pastinakencrème mit Creme Fraiche
Di.....Gemüsebrühe mit Fenchel
Mi.....Maronicrème mit Randenstreifen
Do.....Klare Tomatensuppe mit Champignons
Fr.....Peperonicrème mit Schnittlauch

Vegetarisches Tagesmenu à 18.50

Montag, 22. April 2024

Gegrillter Chinakohl mit Honig-Senfsauce
dazu Randen und Kartoffelwürfel

Dienstag, 23. April 2024

Kartoffelgnocchis mit grünem Pesto
und Mozzarellakügelchen serviert mit
Cherrytomaten und frischen Basilikum

Mittwoch, 24. April 2024

Gebratene Polentataler auf Rahmsauce
mit Pilzgemüse und Alpkäse überbacken

Donnerstag, 25. April 2024

Penne mit sautierten Auberginenwürfel
dazu cremige Chäsauce und frische Kräuter

Freitag, 26. April 2024

Erbensenrisotto mit getrockneten Tomaten
verfeinert und Radicchio garniert

Saisonteller à.....29.50

Kräuter Lamm-Medaillons (EU)
mit Balsamicosauce dazu Rucola-
Tomatensalat und Knoblauchbrot

Vegetarischer Hit à.....24.50

Gemüseteller der Saison mit grünem Spargel
dazu Zitronencreme Fraiche
und gebackene Gemüse Samosa

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert.....23.50 VT

Gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten
Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf
buntem Blattsalat.....25.50 VE

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und
glasierten Marroni, Rosenkohl und einem
Preiselbeerapfel, dazu gebratene Waldpilze
und Spätzli28.50 VE

Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust,
Kräuterbutter und Marktsalat.....29.50

Egliknusperli mit gemischtem Salat.....32.50

Quorgeschnetzeltes Zürcher Art mit
Champignons an einer würzigen Rahmsauce,
serviert mit einer Rösti.....34.50 VT

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menusalat..... 5.00 VE

Knackiger Blattsalat..... 8.50 VE

Bunter gemischter Marktsalat..... 9.50 VE

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT

Grosse Tagessuppe..... 9.50 VT

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli.. 9.50

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse.....26.50

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....32.50

Sautierte Kalbsleber
mit Kräutern und Rösti..... 34.50 NT

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder
ohne Nierli und mit knuspriger Rösti..... 42.50 NT

Saisonale Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm..... 8.50

Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit
Zimtglace und Rahm 9.50

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick
Vanilleglace, Meringue und Rahm..... 12.50

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro 5dl

Allergiehinweis: Über Zutaten von uns, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Euch unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten die gesetzliche MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht