

Vorspeisen

Tomaten-Mango-Cremesuppe	8,50
Jakobsmuscheln Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenrisotto	15,80
Bandnudeln mit Trüffeln mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	15,50
Rote-Beete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen und Walnüssen	11,50
Feldsalat mit Honig-Senfdressing, Speck, Croutons, Pinienkernen und Tomaten	8,90
Salatteller Bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing, Parmesan und Knoblauchbrot, dazu gebratene Garnelen oder Rinderfiletspitzen	18,90

Winterkarte

Kürbiscremesuppe 8,50

Mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarische Tagliatelle 18,50

Mit Gemüse, Kürbis, Currysoße und Parmesan

3 Kleine Steaks 28,50

Vom Rinderfilet mit Portweinsoße, Gemüse und Kartoffelgratin

Ochsenbäckchen 27,00

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Klößen
und einem Salat vorweg

Speisekarte

Knusprige Hähnchenschnitzel 21,00

in Panko-Parmesan-Panade dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat

Rinderfiletspitzen 24,50

mit buntem Gemüse, Rösti und Currysoße

Bandnudeln mit Trüffeln 28,50

mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

Seafood-Pasta 26.-

Nudeln mit cremiger Zitronensoße, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten und Petersilienöl

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 19,50

vom Schweinefilet mit Rösti und einem Salat

Steak-Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.

Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.
Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?
Englisch, Medium oder Rosa

Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20