



## Empfehlungen des Hauses

Pâte en croûte/Cornichons/Salat Pâte en croûte/ cocktail gerkins	9,-
Geschmorte Artischocke/Basilikum-Sud/ Chili-Dip Brased artichokes/ basil-sauce/chili-dip	12,-
<b>Halber Hummer vom Grill/Café de Paris Butter/ Salat</b> Grilled half Lobster/Café de Paris butter/salad	<b>18,-</b>
Tarte flambée Spezial Ziegenkäse/ Weintrauben/Zwiebel/ Schmand Goat cheese/grapes/onions/ sour cream	14,-
Steinpilz- Gnocchi/ Crème fraîche/ Parmesan Gnocchi filled with porcini/ crème fraîche/ parmesan	17,-
Variation vom Spanferkel T-Bone-Steak/Krakauer/Spare Ribs/Salat/Dip Variation of suckling pik/T-bone steak/cracow/spare ribs/Salad	21,-
Thunfisch rosa/Wasabisauce/ Rösti/ Wakame Algensalat Tuna fried/ wasabi sauce/roesti/ wakame seaweed salad	26,-
<b>Rösti Burger vom "US" Angus Rind</b> <b>Spiegelei/ gerösteter Speck/ Salat</b> Rösti burger/ fried egg/ roasted bacon/ salad	<b>18,-</b>
<b>Medaillons vom Rinderfilet</b> <b>Kräuterseitlinge / Salat</b> Medallions of beef fillet/ oyster/salad	<b>34,-</b>

## **Menü Thunfisch**

3 Gänge/ 3 courses

**Sechs Weinbergsschnecken/ mit Café de Paris Butter gratiniert**

*Six escargots au gratin/ Café de Paris Butter*

**Thunfisch rosa/Wasabisauce/Rösti/ Wakame Algensalat**

*Tuna fried/ wasabi sauce/ roesti/ wakame seaweed salad*

**Zitronensorbet**

*lemon sherbet*

**37,-**

## **Menü Rösti**

3 Gänge/ 3 courses

**Vegetarische Zwiebelsuppe/ Käsecrôuton**

*Vegetarian onion soup/ cheese crouton*

**Kross gebratener Rösti/ mit Züricher Geschnetzeltem**

*Crispy rösti with veal ragout in cream "Zurich Style"*

**“Sorbet des fruits rouges“/ Sorbet von roten Früchten in Sekt**

*Red fruit sherbet in sparkling Riesling*

**29,-**

## **Menü Tarte flambée**

3 Gänge/ 3 courses

**Karamellisierte Ziegenkäse/ Apfelchutney**

*Caramelized goat cheese/ apple chutney*

**Tarte flambée Spezial**

**Ziegenkäse/ Weintrauben/Zwiebel/ Schmand**

*Goat cheese/ grapes/ onions/ sour cream*

**Himbeersorbet im Glas**

*Raspberry sherbet*

**28,-**