

## Klassiker

---

### **Fried Chicken**

Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene  
und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl 26

### **Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten)**

Mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet 28

### **Rösti (25 Minuten)**

mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise mit vom  
gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder  
hausgeräucherten Lachsstreifen (140g),  
dazu kleiner Blattsalat 48  
ohne Fleisch 34

### **Rindsburger (25 Minuten)**

Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g)  
BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse,  
krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate 38

### **Rindstatar (15 Minuten)**

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (180g) mit Salz,  
Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast.  
Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac 45

### **Kalbs-Cordon bleu**

(180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit  
frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel 49

### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

(160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti 49

## Vegetarisch

---

### **Saisonale Gemüselasagne**

mit Salatbeilage 32

## Saisonales Abendangebot Winter & Specials

## Saisonales Angebot & Specials

### Vorspeisen

<b>Cocobohnensalat</b> mit Landrauchschinken und geschmorten Tomaten	16
Salat- & Vorspeisenbuffetteller	20

### Suppe

<b>Spinatessenz mit Muscheln</b>	16
Tagessuppe – Ihr Gastgeber informiert Sie gerne	12

### Hauptspeisen

<b>Maispouardenbrust</b> auf Champagnerwirsing, Estragonjus, Salzkartoffeln	40
<b>Gebratener Saibling</b> , Kaiserschoten, Pinienkruste, Tomatensafran Reis	42
<b>Involtini vom Kalbfleisch</b> , Speckknödel, Selleriepüree	40
<b>Überbackene Pilzquarktortillas</b> mit Champagnerzabaione	28

### Dessert

Variationen von Regionalen Käsen, Grillbrot und Trockenfrüchten	16
Dessertvariation aus der Pâtisserie	16

### Steak des Monats aus den USA

(hormonfrei, sind mit Kraftfutter gemästet und können Rückstände beinhalten)

<b>US Black Angus Rib Eye 200gr.</b>	42
+ 50gr.	+ 5

<b>US Black Angus Entrecôte 200gr.</b>	42
+ 50 gr	+ 5

Dazu Beilagensalat aus der Küche, Kräuterbutter

Jede weitere Beilage	+ 6
----------------------	-----

### Barbeque aus dem Smoker

#### **Beef Ribs – aus dem Ofen** (ca. 400 gr)

Geschmorte Rinderrippe – Die Rippchen haben den typischen Rindsgeschmack mit leicht süß, rauchiger Note  
Dazu Kartoffelcuts.

38

#### **Jeden Donnerstag- und Freitagabend**

<b>Beef Spareribs</b> (ca. 600 gr) mit Eisbergsalat und Pommes Frites	49
<b>Beef Spareribs – all you can eat</b> mit Eisbergsalat und Pommes Frites	60

### Ab Februar Jeden Sonntagabend à discrétion

<b>12hrs – Rinderbrust</b> - Barbeque à discrétion mit Salatbuffet	50
<b>Beef Spareribs – all you can eat</b> mit Salatbuffet	60

