

## VORSPEISEN

### WINTERLICHER BLATTSALAT ... 15.50

Rotkabis, Kürbiskerne, Preiselbeeren &  
Kräuter-Knoblauch-Crostini

\* italienisches oder französisches Dressing \*

### LAUWARMER RANDEN-BIRNEN-SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ... 17.50

Baumnüsse & Kerbel

### ZIEGENKÄSE-PILZ-TERRINE ... 17.50

mit Nüsslisalat & Preiselbeere

### SCHWEIZER RINDSTATAR ... 23.50

mit Toastbrot & Rucola

\* Cognac oder Calvados +3.50 \*

### TAGESSUPPE ... 12.50

es hüt solang s`hät

### MARRONISUPPE MIT SPECK & FRANGELICO VERFEINERT ... 15.50

Haselnüsse & Kürbis

### MARKBEIN "PROVONCALE" VOM SCHWEIZER RIND ... 19.50

Kräutersaitlinge & Pommerysenf-Brötchen

\* 25 Minuten Zubereitungszeit \*

### ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 23.50

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salbei & Buttersauce

\* mit Kräutersaitlingen + 4.50 \*

## SAISONALES

### VEGETARISCHER SPÄTZLITELLER ... 31.50

Birnen, Zwiebelschwitze, Rosenkohlblätter & Bio Bündner

Bergkäse

\* mit Kräutersaitlingen + 4.50 \*

### TALEGGIO-BAUMNUSS-RISOTTO ... 32.50

mit Rotweibirnen & Kräutersaitlingen

### ROSA GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE (NO) ... 38.50

dazu cremiger Spitzkohl mit Speck

## KLASSIKER

### ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 34.50

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salbei & Buttersauce

\* mit gebratenen Kräutersaitlingen +4.50 \*

### SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN-BURGER IM BRIOCHE BUN ... 31.50

180 gr, Cheddar, Honig-Zwiebeln,

Trockentomaten-Mayonnaise, Glatttaler Speck, Tomate,

Essiggurke, Züri Frites mit Kräutersalz

\* mit Freiland Spiegelei +3.50 Kräutersaitlinge+4.50

Trüffel-Parmesan-Fries +3.50 \*

### SCHWEIZER FLEISCHKÄSE VOM METZGER ZIEGLER ... 26.50

Bratkartoffeln mit Rosmarin, Trockentomaten & Sauerrahm

\* mit Freiland Spiegelei +3.50 \*

### IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200 G) MIT HAUSGEMACHTEM CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN ... 51.50

Pommes allumettes

### SCHWEIZER RINDSTATAR ... 35.50

mit Toastbrot & Rucola

\* Cognac oder Calvados +3.50 Pommes allumettes+ 7.50 Trüffel

Fries mit Parmesan +9.50 mit Schweizer Markbein vom Rind

(25 Minuten Zubereitungszeit) +10.50 \*

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALB ... 45.50

Knusprige Rösti

### KANTOREI WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB ... 46.50

Pommes allumettes oder Ofenkürbis mit Honig & Rosmarin

### ZARTE SCHWEIZER KALBSLEBERLI MIT ÄPFELN & ZWIEBELN AN MARSALAJUS ... 42.50

Knusprige Rösti

Unsere Mitarbeiter stehen ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

