

### Vorspeisen Kalt

Marinierte Thunfischtranche mit Salatbouquet	19.50
Forellenfilet geräuchert auf Chicorée-Orangen Fenchel Salat	19.50

### Vorspeisen Warm

Shrimp-Creme-Suppe mit Einlage	11.50
Fisch-Krusten-Schalenfischravioli (Lachs-Shrimp-Jakobsmuschel) mit Weisswein-Butter-Sauce	22.00
Entenleber gebraten auf Zwiebel und Erbsenpüree mit Balsamico-Sirup	28.00

### Thailändische Vorspeisen

Po-Pia	
Frühlingsrollen knusprig frittiert mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln	9.50
Gin Thod	
Knusprige Teigtaschen mit Currykartoffeln und Gemüse	10.50
Gai Saté	
Thai-Poulet Spiesse mit Erdnusssauce	10.50

### Thailändische Suppe

Tom Kha Het	
Vegetarische Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Gemüse	9.50
Gui-Tiu	
Typische Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen, Korianderkraut und Frühlingszwiebeln	10.50

### Unsere Klassiker

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Gewürzen aus dem Garten	*36.00
Geschnitztes „Zürcher Art“ an cremiger Pilzrahmsauce	*42.00
Wiener-Schnitzel	42.00
Entrecôte Café de Paris	
120g	32.00
160g	38.00
200g	44.00

Beilagen  
Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis oder Spaghetti. Eine marktfrische Gemüse garnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00

### Fleischgerichte

Einheimische „Rindsentrecôte-Tranchen“ an Portweinjus mit Kartoffelpüree und Gemüse	48.00
Kalbsfilet mit Bratenjus und schwarzem Knoblauch, Geschmacksreis an Ballantines dazu Gemüse-Mix	54.00
Neuseeländer Lammrücken mit Gewürzkruste an Honig-Kokos-Sauce dazu Trüffelrisotto und Kürbispüree	48.00

### Fischgerichte

Seeteufel Piccata auf Safranrisotto mit Feldbohnen und Wakame-Algen	42.00
Riesencrevetten Ragout an Weisswein-Noilly-Prat -Cremesauce und Butterreis	48.00
Egli gebacken mit Gemüse und Salzkartoffeln	35.00

### Thailändische Gerichte

Ped Yang Pat	
Gebackene Enten-Stücke mit Broccoli und Teriyaki-Sauce	28.00
Massaman 	
Thailändisches Currygericht mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl und weiterem Gemüse	26.00
Gui Tiew Pad 	
gebratene Reismudeln mit Gemüse Pilzen und Mungo Sprossen	28.00
Beilagen	
Jasminreis	inkl.
Gebratener Jasminreis mit Ei	3.00

Château-Briand (erhältlich ab 2 Personen) 200g p. Pers. Sauce Café de Paris, Pommes Berny	pro Person 64.00
Rindstatar mit Toast und Butter als Vorspeise 70g	20.00
als Hauptgang 140g	28.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.00

Ganze Seezunge	
Jeden Mittwoch Frisch, in Butter gebraten mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln oder Reis	59.00

### Dessert

Quarktorte mit Vermicelles	10.50
Gebackene Herbstfrüchte an Vanillesauce unter einer Caramel Haube	14.50
Marzipanmousse mit Gewürzkürbissauce	12.50

Fragen Sie auch nach unseren Haugemachten  
Glace Variationen die wir frisch für Sie zubereiten. Pro Kugel 6.00