

Suppen

Rosmarincremesuppe mit Kalbsmilken	12.50
Shrimpscremesuppe mit Einlage	12.50

Vorspeisen Kalt

Vitello einmal anders Kalbsfleischwürfel in Sulze, Pochiertes Forellenfilet mit Rauchforellen-Sauerrahmsauce	28.00
---	-------

Bowlsteller mit Lachs, Thon und Sushi Reis	18.00
---	-------

Vorspeisen Warm

Shrimps-Burger im Brioche-Buns	16.00
--------------------------------	-------

Spargelgratin mit Swiss-Shrimps überbacken	24.00
---	-------

Entenleber gebraten auf Zwiebel und Erbsenpüree mit Balsamico-Sirup	28.00
---	-------

Trilogie von Jakobsmuscheln mit Mangosalat	26.00
---	-------

Fleischgerichte

Rindsentrecôtetranchen mit Portweinjus Swiss-Shrimps an Cognac-Rahmsauce Nudeln und Baby Gemüse	52.00
---	-------

Kalbssteak an Entenlebersauce mit Polenta, Trüffelöl und kleine Gemüse	56.00
---	-------

Dreierlei vom Lamm (Filet, Rücken und Kotelette) auf Ratatouille und Soufflékartoffeln	48.00
--	-------

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Zitronensauce mit Mini-Rösti und Babygemüse	44.00
--	-------

Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstampf	28.00
--	-------

Fischgerichte

Seeteufel Piccata auf Safranrisotto mit Feldbohnen und Wakame-Algen	42.00
--	-------

Riesencrevetten Ragout an Weisswein-Noilly-Prat -Cremesauce und Butterreis	48.00
--	-------

«Von unserem Küchenchef» Heissgeräucher Lachstranche an Zitronensauce und Butterreis	35.00
--	-------

Egli gebacken mit Gemüse	35.00
--------------------------	-------

Thailändische Vorspeisen

Po-Pia Frühlingsrollen knusprig frittiert mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln	12.00
--	-------

Gin Thod Knusprige Teigtaschen mit Currykartoffeln und Gemüse	12.00
---	-------


Thailändische Suppe


Tom Kha Het Vegetarische Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Gemüse	10.50
--	-------

Tom-Ka Kokossuppe mit Champignon, Tomaten, Zitronengras, Galanka, Lemon und Frühlingszwiebeln	10.50
--	-------

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
------------------------------	------

Unsere Klassiker

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Gewürzen aus dem Garten	*36.00
---	--------

Geschnetzeltes „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
--	-------

Château-Briand (erhältlich ab 2 Personen) 200g p. Pers. Sauce Béarnaise, Pommes allumettes	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
--	-------

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten