

Vorspeisen Kalt

Bowlsteller mit Lachs, Thon und Sushi Reis	24.00
Forellenfilet geräuchert an sämigen Rauchfischrahmsauce	28.00

Vorspeisen Warm

Shrimp-Creme-Suppe mit Einlage	12.50
Jakobsmuscheln und Swiss-Shrimps auf Blattspinat garniert mit Sauce Hollandaise	28.00
Entenleber gebraten auf Zwiebel und Erbsenpüree mit Balsamico-Sirup	28.00

Fleischgerichte

Einheimische „Rindsentrecôte-Tranchen“ an Portweinjus Kartoffelpüree mit Trüffelöl und klein Gemüse	52.00
Kalbsfilet mit Bratenjus und schwarzem Knoblauch, Geschmacksreis dazu Gemüse-Mix	54.00
Neuseeländer Lammfilet-Stroganoff mit Trüffelöl-Risotto und mini Gemüse	50.00

Fischgerichte

Riesencrevetten Ragout an Weisswein-Noilly-Prat -Cremesauce und Butterreis	48.00
Egli gebacken mit Gemüse und Salzkartoffeln	35.00

Thailändische Vorspeisen

Po-Pia Frühlingsrollen knusprig frittiert mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln	12.50
Pak Schup Pang Thod Gemüsepiccata Sweet-Chilisauce	12.50

Thailändische Suppe

Tom Kha Het Vegetarische Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Gemüse	10.50
Gui-Tiu Typische Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen, Korianderkraut und Frühlingszwiebeln	11.50

Thailändische Gerichte

Ped Yang Pat Gebackene Enten-Stücke mit Broccoli und Teriyaki-Sauce	30.00
Massaman  Thailändisches Currygericht mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl und weiterem Gemüse	28.00
Pad Med Ma Moig Him Ma Pan Rindfleischgeschnetzeltes mit Tamarinsauce Gemüse und Cashewkernen	32.00
Beilagen	
Jasminreis	inkl.
Gebratener Jasminreis mit Ei	5.00

Unsere Klassiker

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Gewürzen aus dem Garten	*36.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an cremiger Pilzrahmsauce	*44.00
Wiener-Schnitzel "Kreuzpanade"	44.00
Rindsfilet "Vasco da Gama" oder "Café de Paris"	
120g	35.00
160g	48.00
200g	61.00
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 Café de Paris, Pommes frites	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

Zwetschgen-Crumble mit Haferflocken, Nüssen und hausgemachte Vanilleglace	12.50
Pochierte Birne in der feinen Knusperschale auf Mascarponecreme	10.50
Karamellisierte Apfelwähe mit Nussglace	12.50
Beschwipste Feige mit Traubensorbet	10.50

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