

Vorspeisen Kalt

Bunt gemischte Salatblätter an Balsamico Dressing und gebratenen Kalbsleberli «Sauer»	18.50
Rauchlachsrosette gefüllt mit Passionsfruchtcoulis im Salatbouquetring	18.50

Vorspeisen Warm

Tomatencremesuppe mit Gin	11.50
Rosmarin cremesüppchen mit Trüffelölcroustons	11.50
Shrimps cremesüppchen mit Einlage	11.50
Kalbsmilken gebraten im Parmesanköbli mit Weissweinsrisotto	18.00
Swiss-Shrimps an Noilly-Prat-Rahmsauce mit Blattspinat und Butterreis	26.00

Fleischgerichte

Entrecote SQB überbacken mit Cafe-de-Paris-Sauce Pommes frites und Gemüse garnitur	
120g	32.00
160g	38.00
200g	44.00

Fischgerichte

Egli Filet gebraten mit Mandeln Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	40.00
Seeteufel auf Fenchelsud und Nusskartoffeln	46.00
Riesencrevetten-Ragout an Weissweinsauce mit Geschmacksreis und Gemüse	50.00


Thailändische Vorspeisen

Po-Pia Frühlingsrollen vegetarisch mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln knusprig frittiert	14.50
Giew-Nüing Gedämpfte Dim Sum mit Crevetten und Gemüse im Teig mit Sushisauce	16.00

Thailändische Suppe

Tom Kha Gai Kokosmilchsuppe mit Poulet, Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander	11.50
Tom Kha Hett Vegetarische Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Gemüse	11.50

Thailändische Gerichte

Pat Priaw Warn Gai mit Poulet süssauer, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ananas und Karotten	31.00
Massaman  Thailändisches Currygericht mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl und weiterem Gemüse	30.00
Pad Med Ma Moig Him Ma Pan Rindfleisch geschnetzeltes mit Tamarinsauce Gemüse und Cashewkernen	33.50
Beilagen	
Jasminreis	inkl.
Gebratener Jasminreis mit Ei	5.00

Unsere Klassiker

Kalbsleberli in Butter gebraten Madeirasauce, Gemüse garnitur und Rösti	*38.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an cremiger Pilzrahmsauce mit Rösti und Gemüse garnitur	*46.00
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüse bouquet	*46.00
Dreierlei Rinderfilet mit Cafe-de-Paris-Sauce, Sauce Bernaise Rotweinsauce mit Swiss-Shrimps, Gemüse bouquet und Croquetten	*62.00
*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 68.00
Rindstatar mit Toast und Butter als Vorspeise 70g	20.00
als Hauptgang 140g	30.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.00

Ganze Seezunge Jeden Mittwoch Frisch, in Butter gebraten mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln oder Reis	61.00
--	-------

Dessert

Veganer Reisaufguss mit Ananas ragout	12.50
Zitronencreme mit Pistazienglace	12.50
Linzertorte mit Rahm	10.50
Orangenflan	12.50

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