



## **SUPPEN / LES SOUPES / SOUPS**

**CHF**

### ***Apfel-Ingwer Suppe***

**12.50**

*Potage aux pommes et gingembre*

*Apple and ginger soup*

### ***Knoblauchschaumsuppe mit einem Sellerie-Chip***

**11.50**

*Crème mousseline à l'ail avec un chips au céleri*

*Garlic mousseline cream soup with a celery chips*

## **TEIGWAREN / LES PÂTES / NOODLES**

### ***Fagottini Tartufo an leichter Rahmsauce mit Rohschinkenstreifen***

**27.50**

*Fagottini Tartufo à la crème légère avec des lanières au jambon cru*

*Fagottini Tartufo with light cream sauce and strips of raw ham*

### ***Spaghetti mit Tomatensauce, Bolonaise, Pesto oder Carbonara***

**22.--**

*Les spaghettis à la sauce tomates, Bolognaise, Pesto ou Carbonaro*

*Spaghettis with tomatoes sauce, Bolognaise, Pesto or Carbonara*

**HAUPTGERICHTE / LES PLATS PRINCIPAUX /  
MAIN DISHES**

**CHF**

***Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf Rotweinsaucenspiegel*** **45.--**

*Filet de carré d'agneau avec croûte aux herbes à la sauce au vin rouge*

*Saddle of lamb fillet with herb crust on a red wine sauce*

***Schweinsfilet Medaillons mit Speck umwickelt dazu eine grobkörnige Senfsauce*** **43.--**

*Filet médaillons de porc enveloppé avec lard à la sauce moutarde épaisse*

*Pork fillet medallion wrapped with bacon on a coarse mustard sauce*

***Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangensauce*** **41.--**

*Magret de canard rôti croustillant à la sauce à l'orange*

*Crispy roasted ducks breast with orange sauce*

***Zürcher Kalbsgeschnetztes mit Rösti*** **45.--**

*L'émincé de veau zurichois avec Rösti*

*Sliced veal Zurich style with Rösti*

***Rindsfilet*** **150 gr 45.--**

*Filet de boeuf, Beef fillet* **180 gr 52.--**

***Rindsentrecote*** **150 gr 39.--**

*Entrecôte de boeuf, Sirloin steak* **180 gr 46.--**

***Saucen: Morchelrahmsauce, Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise***

*Sauces : Sauce aux morilles, beurre aux herbes ou Sauce Béarnaise*

*Sauces: Morel cream sauce, Herb butter or Sauce Béarnaise*

***Dazu servieren wir Ihnen: Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Rösti oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse***

*Choisissez votre garniture: pommes frites, nouilles, riz, rösti ou gratin et légumes du jour*

*With this we serve you: French fries, noodles, rice, Rösti or potatoes gratin and our daily vegetables*

**FLAMBIERTE GERICHTE / LES PLATS FLAMBÉS  
FLAMBÉED DISHES**

**CHF**

***Rindsfilet "Woronow" nach altem Rezept***                      ***ab 2 Personen***                      ***55.-- p.P***  
*Le filet de boeuf "Woronow" flambé*                      *min. 2 personnes*  
*Beef fillet "Woronow" flambé*                      *min. 2 people*

***Flambiertes Lammfilet***                      ***ab 2 Personen***                      ***48.-- p.P***  
*Le filet d'agneau flambé*                      *min. 2 personnes*  
*Lamb fillet flambé*                      *min. 2 people*

***Flambierte Riesenkrevetten***                      ***ab 2 Personen***                      ***52.-- p.P***  
*Les crevettes géantes flambés*                      *min. 2 personnes*  
*Flambéed Tiger shrimps*                      *min. 2 people*

***Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise***                      ***ab 2 Personen***                      ***56.-- p.P***  
*Le Châteaubriand à la sauce béarnaise*                      *min. 2 personnes*  
*Chateaubriand with sauce Béarnaise*                      *min. 2 people*

***Dazu servieren wir Ihnen:***                      ***Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Rösti***  
***oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse***

*Choisissez votre garniture:*                      *pommes frites, nouilles, riz, rösti ou*  
*gratin et légumes du jour*

*With this we serve you:*                      *French Fries, noodles, rice, Rösti*  
*or potatoes gratin and daily vegetables*

## **FISCHE / LES POISSONS / FISH**

**CHF**

***Nudelpfanne mit asiatischem Gemüse an grünem Curry  
und Riesenkrevetten***

**33.--**

*Pâtes avec légumes asiatiques à la sauce au curry vert et crevettes géantes*

*Noodles with Asian vegetables on green curry sauce and Tiger shrimps*

***Pochiertes Lachsschnitzel auf Blattspinat mit Safranschaum***

**35.--**

*Escalope de saumon poché sur épinards en branche à la mousse au safran*

*Poached salmon escalope on leaf spinach with saffron mousse*

## **VEGETARISCH / VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN**

***Bambus und Zucchini in Kokossauce***



**22.--**

*Bambou et courgettes avec sauce aux noix de coco*

*Bamboo and zucchini with coconut sauce*

***Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Gemüse***

**23.--**

*Ravioli maison avec du fromage de chèvre à la crème et des légumes*

*Homemade Ravioli with goat cream cheese and vegetables*