KALTE & WARME VORSPEISEN / APPETIZERS

VEGETARISCH	HAUCHDÜNNER GURKENSALAT MIT CREME FRAICHE UND DILL Cucumbre salad	16
VEGETARISCH	GRÜNER KOPFSALAT ODER GEMISCHTER BLATTSALAT Green or mixed garden salad	17
VEGETARISCH	WEISSE SPARGELN MIT HOLLANDAISE ODER VINAIGRETTE White asparagus with hollandaise or vinaigrette Mit gekochtem Schinken / with cooked ham	29 +10
VEGETARISCH	KÄSEKROKETTEN AN TOMATENSAUCE MIT SALATEN Homemade cheese-croquettes with tomato sauce and salad	26
VEGETARISCH	GRILLIERTE GRÜNE SPARGELN MIT BURRATA AN SÜSS-SAURER REDUKTION Grilled green asparagus and Burrata with sweet vinaigrette	28
	WEINBERGSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER UND BAGUETTE Snails gratinated with herb butter	23
	MILDGESALZENER RÄUCHERLACHS AUS SCHOTTLAND Fresh smoked salmon with its garnishing	39
	CARPACCIO CIPRIANI MIT UNSERER HAUSSAUCE Carpaccio of beef	29
	CREVETTENCOCKTAIL Shrimp-Cocktail	29

SUPPEN / SOUPS

VEGETARISCH	SPARGELCREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL Asparagus cream soup from white asparagus	23
	HUMMERRAHMSUPPE MIT COGNAC VERFEINERT Homemade lobster soup with cognac	29

Lesen Sie die Geschichte unseres Hauses auf Ihrem Handy via QR-Code
Use the QR-code below to learn more about the history of the house

Englisch | ***WiFi-Code:*** | ***Deutsch***

OSH–1859

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

(please accept that we do not share maincourses)

VEGETARISCH

RICOTTA-SPINATRAVIOLI AN TOMATENCOULIS 38
Spinach-Ricotta ravioli with tomato sauce

AFRIKANISCHER ROCKLOBSTER AUF FEINEN TAGLIERINI AN HUMMERSAUCE 65
South African rock lobster with taglierini and light lobster sauce

GEBRATENER ZANDER MIT MANDEL AN ZITRONENBUTTER, CREMESPINAT, SALZKARTOFFELN 56
Pan fried pike-perch with lemon butter, creamed spinach and boiled potatoes

Hausspezialität seit 80 Jahren
*** * * * * * * * * * ***
Signature dish for over 80 years
"Wienerschnitzel" table side preparation

Ein „Wienerschnitzel" nach Art des Hauses, an Ihrem Tisch zubereitet,
mit reiner Butter in grossen Kupferpfannen gebraten
serviert mit „Nüdeli und Brösmeli", dazu unsere feinen Preiselbeeren
64

KALBSFILET MIT WEISSEN SPARGELN AN MORCHELSAUCE, FRÜHLINGSKARTOFFELN 65
Filet of veal with white asparagus and morel sauce, new potatoes

GEBRATENE POULETBRUST AN LIMETTENSAUCE MIT GRÜNEN SPARGELN, REIS 46
Chicken breast on lime sauce with green asparagus, served with rice

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, RÖSTI 48
Small sliced veal "Zürich style" in mushroom cream-sauce with rösti-potatoes

TAGLIATA VOM RINDSFILET* MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN, POMMES FRITES 59
Slices of beef tenderloin overbaked with herb butter, French fries

WIENER TAFELSPITZ MIT CREMESPINAT, SALZKARTOFFELN UND DREI SAUCEN 49
Lean brisket with creamed spinach, potatoes and different sauces

RINDSFILETWÜRFEL* AN MEAUX-SENFSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER UND NUDELN 56
Cubes of beef tenderloin in a meaux-mustard sauce with green pepper, noodles

VEGETARISCH

FÜR GEMÜSE ODER CRÈMESPINAT ALS BEILAGE + 9

Kalb: Schweiz **Rind**: Schweiz, Brasilien - **Lachs:** Schottland
* kann mit Hormonen versetzt sein
inkl. MWST

DESSERT

Crème Catalane – *Cream catalan with caramelized suggar crust* 16

Eine Bourbon Vanillecrème mit Rohrzucker bestreut und mit Feuer caramelisiert.

Caramelchöpfli – *Caramel custard with whiped cream* 14

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Schlagrahm

Oberst, Zitronensorbet mit Schweizer Vodka – *Lemon sherbet with vodka* 18

Das geht immer und hilft der Verdauung

Mousse au Chocolat – *the housespeciality* 1/2 Fr.15.00 1/1 18

Unser berühmtes Schokoladenmousse, am Tisch geschöpft.
Wurde von der NY Herald Tribune zum besten Mousse der Schweiz gewählt.

Apfelchüechli – *Applefritters with vanilla sauce or vanilla icecream* 17

Mit Vanille-Eis oder Vanillesauce

Crêpes Suzette – *tableside preparation* ab 2 Personen, Preis p.P. 29

Das legendäre, am Tisch flambierte Dessert wurde 1896 im Hotel Café de Paris in Monte Carlo zu Ehren der Begleiterin vom Prince of Wales, König Edward dem VII, kreiert.

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht".
Oscar Wilde