

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	WINTERSALAT MIT TRAUBEN, BAUMNÜSSEN UND LAUWARMEM ZIEGENFRISCHKÄSE Salad with lukewarm goat cheese	28
	SCHEIBEN VON TOMATEN MIT BURRATA UND SAN DANIELE ROHSCHINKEN Tomato salad with fresh Burrata and raw ham	28
	WEINBERGSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER UND BAGUETTE Snails with herb butter	23
	WILDENTENTERRINE MIT BRIOCHE, MANGOCHUTNEY UND KLEINEM SALAT Pheasant terrine with small salads	28
	MILDGESALZENER RÄUCHERLACHS AUS SCHOTTLAND Fresh smoked salmon with its garnishing	39
	HIRSCHCARPACCIO AN BAUMNUSS-PREISELBEER MARRINADE Carpaccio of deer	29
	CREVETTENCOCKTAIL Shrimp-Cocktail	29

SUPPEN / SOUPS

VEGETARISCH	KÜRBISSUPPE MIT KERNEN UND KÜRBISKERNÖL Pumpkin soup	18
	HUMMERRAHSUPPE MIT COGNAC VERFEINERT Homemade lobster soup with cognac	29

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

Englisch



WiFi-Code:

OSH-1859

Deutsch



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

VEGETARISCH KÄSEKROKETTEN (6Stück) AN TOMATENSAUCE MIT SALATEN 32
Homemade cheese-croquettes with tomato sauce and salad

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

Hausspezialität seit 80 Jahren

* * * * *

Signature dish for over 80 years

“Wienerschnitzel” table side preparation

Ein Wienerschnitzel, an ihrem Tisch zubereitet, mit reiner Butter in Kupferpfannen gebraten
serviert mit „Nüdeli und Brösmeli“, dazu unsere feinen Preiselbeeren

64

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

REHGESCHNETZELTES AN CALVADOSRAHMSAUCE MIT SPÄTZLI 54
Sliced deer on calvadoscream-cauce with spaetzle

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

REHRÜCKENFILET MIT SPÄTZLI UND WILDGARNITUR 69
Filet of deer with spaetzle and autumn vegetables

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, CRÈMESPINAT ODER RATATOUILLE ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE + 9

Lamm: England **Kalb:** Schweiz **Rind:** Schweiz, Brasilien - **Lachs:** Schottland

* kann mit Hormonen versetzt sein

bitte informieren Sie uns über Allergien oder Intoleranzen

inkl. MWST

DESSERT

Crème Catalane 16

Eine Bourbon Vanillecrème mit Rohrzucker bestreut und mit Feuer carameliert.

Crèmeschnitte 21

Hausgemachtes Millefeuille mit frischen Beeren

Oberst, eine Kugel Zitronensorbet mit Schweizer Vodka 18

Das geht immer und hilft der Verdauung

Mousse au Chocolat 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.

Hausgemachtes Melonensorbet 19

Mit frischen Beeren, Minze und Prosecco

Apfelchüechli 17

Mit Vanille-Eis oder Vanillesauce

Crêpes Suzette 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