

KALTE & WARME VORSPEISEN

ROHES RINDSFILET „CIPRIANI“ MIT UNSERER SPEZIELLEN SAUCE Carpaccio de boeuf alla Cipriani	26
MOUSSE VON DER GÄNSELEBER MIT SAUTERNES-GELEE Mousse de foie gras d'oie avec gelée de Sauternes	29
HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN AN KLEINEM SALATBOUQUET Croquettes de fromages maison, petite salades et sauce tomate	23
MILDGESALZENER RÄUCHERLACHS AUS IRLAND, FRISCH GESCHNITTEN Saumon fumé irlandais et sa garniture	32
GEBRATENE GÄNSELEBER MIT ÄPFELN UND ROSINEN AN APFEL-BALSAMICO Foie gras d'Oie sauté avec pommes glacées et raisins au vinaigre	38
CREVETTEN-COCKTAIL MIT GETOASTETEM BUTTERZOPF Cocktail de crevettes avec toast	26
RINDSTATAR MIT GETOASTETEM BUTTERZOPF Tartare de boeuf avec toast	38

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE MIT SEINEM ÖL Soupe à la citrouille	16
HUMMERRAHSUPPE MIT COGNAC VERFEINERT Bisque de homard à la fine Champagne	19

SALATE

NÜSSLISALAT MIT EI UND CRÔUTONS	18
EISBERGSALAT MIT THOUSAND ISLAND DRESSING	16
GRÜNER KOPFSALAT ODER GEMISCHTER BLATTSALAT	15
SALATBOUQUET MIT KLEINEM CARPACCIO VOM TAFELSPITZ UND VINAIGRETTE	24

VEGETARISCH

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER MIT SPÄTZLI Assiette de légumes avec spätzli	37
HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI Ravioli aux Truffes	38

FISCH & KRUSTENTIERE

SÜDAFRIKANISCHER ROCKLOBSTER AUF FEINEN TAGLIERINI UND HUMMERSAUCE Queue de langoustine sur des fines nouilles avec sauce au homard	59
POCHIERTES STEINBUTTFILET AN CHAMPAGNERSAUCE, CREMESPINAT UND SALZKARTOFFELN Filet de turbotin poché, sauce au champagne, épinards à la crème et pommes vapeur	65
GEBRATENES ZANDERFILET MIT RAHMSAUERKRAUT UND SALZKARTOFFELN Filet de sandre sauté avec choucroute et pommes nature	49

FLEISCHGERICHTE

FEINES GESCHNETZELTES KALBFLEISCH IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, RÖSTI Emincé de veau à la zurichoise avec rösti au beurre	48
ZARTESTES RINDSFILET VOM GRILL MIT PARISIENNE- BUTTER, POMMES FRITES UND GEMÜSE Tendre filet de bœuf grillé, beurre café de Paris, légumes et pommes frites	64
ROSA GEBRATENE LAMMFILETS MIT KRÄUTERN ÜBERBACKEN, GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN Filets d'agneau gratinés aux herbes, légumes et gratin dauphinois	52

OSH - KLASSIKER

ESCALOPE DE VEAU À LA FAÇON DU PATRON Seit bald 70 Jahren unsere Hausspezialität! Ein Wienerschnitzel, an ihrem Tisch zubereitet, mit reiner Butter in grossen Kupferpfannen gebraten, serviert mit „Nüdeli und Brösmeli“	59
ZARTER WIENER TAFELSPITZ, RAHMSPINAT UND SALZKARTOFFELN Point de bœuf bouilli, épinards à la crème, pommes vapeur	49
RINDSFILETWÜRFEL AN MEAUX-SENSSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER UND NUDELN Cubes de filet de bœuf, sauce moutarde au poivre vert, nouilles	52
CHÂTEAUBRIAND VOM PREMIUM RINDSFILET MIT KARTOFFELGRATIN, SAUCE BÉARNAISE UND KLEINEN GEMÜSEN Châteaubriand avec sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois	69 ab 2 Pers. Preis p.P.

WIFI Code : OSH-1859

inkl. MWST

Kalb: Schweiz / Rind: Irland, Schweiz, Australien / Lamm: Australien, Neuseeland