

## 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

## SUPPEN

POT-AU-FEU MIT SIEDFLEISCH, MARK UND GEMÜSE Pot-au-feu avec point de bœuf bouilli et moelle	17
SELLERIE-SCHAUMSUPPE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL Soup de céleri à la truffe	18
HUMMERRAHMSUPPE MIT COGNAC VERFEINERT Bisque de homard à la fine Champagne	19

## SALATE

NÜSSLISALAT MIT EI UND CRÔUTONS	17
EISBERGSALAT MIT THOUSAND ISLAND DRESSING	16
GRÜNER KOPFSALAT ODER GEMISCHTER BLATTSALAT	15
SALATBOUQUET MIT KLEINEM CARPACCIO VOM TAFELSPITZ UND VINAIGRETTE	24

## VEGETARISCH

SAISONALER GEMÜSETELLER MIT KÄSEKROKETTEN Assiette de légumes	37
TRÜFFELRAVIOLI AUF SAUTIERTEN WALDPILZEN Ravioli aux truffes avec champignons sauvages sautés	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 BRAUNER NUSSBUTTER, MANDELN UND SALZKARTOFFELN Filet de sandre sauté avec beurre au citron, amandes 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 UND POMMES FRITES Tendre filet de bœuf grillé, beurre café de Paris et pommes frites	59
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.

\*\*\*inkl. MWST\*\*\*

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