

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	TARTAR VOM THUNFISCH MIT AVOCADO AN SOYA-GINGER-JUS Tuna tartar with avocado and soya-ginger-jus	32
VEGETARISCH	BURRATINIA AN TOMATENCARPACCIO UND VINAIGRETTE Burratinia with tomatoes on vinaigrette	27
VEGETARISCH	HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN MIT TOMATENSAUCE UND SALATEN Homemade cheesecroquettes with tomato sauce and salads	26
	VITELLO TONNATO MIT KAPERNÄPFELN UND ROTEN ZWIEBELN Vitello tonnato with capers and onions	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	GAZPACHO ANDALOUSE Homemade cold vegetable soup	19
	HUMMERRAHSUPPE 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:

OSH-1859

Deutsch



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

(please accept that we do not share maincourses)

VEGETARISCH

RICOTTA-SPINATRAVIOLI AN TOMATENCOULIS Spinach-Ricotta ravioli with tomato sauce	38
AFRIKANISCHER ROCKLOBSTER AUF FEINEN TAGLIERINI AN HUMMERSAUCE South African rock lobster with taglierini and light lobster sauce	65
GEBRATENER ZANDER MIT MANDEL AN ZITRONENBUTTER, CREMESPINAT, SALZKARTOFFELN Pan fried pike-perch with lemon butter, creamed spinach and boiled potatoes	56

Hauspezialität seit 80 Jahren

Signature dish for over 80 years “Wienerschnitzel” table side preparation served with egg noodles and crumbles

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

ROSA GEBRATENES KALBSFILET AN MORCHELSAUCE MIT FEINEN TAGLERINI Filet of veal with morel sauce and fine taglerini	65
GEBRATENE POULETBRUST AUF ANANASCARPACCIO AN LIMETTENSAUCE, REIS Chicken breast on lime sauce with pineapple and rice	46
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, RÖSTI Small sliced veal “Zürich style” in mushroom cream-sauce with rösti-potatoes	48
TAGLIATA VOM RINDSFILET* MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN, POMMES FRITES Slices of beef tenderloin overbaked with herb butter, French fries	59
WIENER TAFELSPITZ MIT CREMESPINAT, SALZKARTOFFELN UND DREI SAUCEN Lean brisket with creamed spinach, potatoes and different sauces	49
RINDSFILETWÜRFEL* AN MEAUX-SENSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER UND NUDELN Cubes of beef tenderloin in a meaux-mustard sauce with green pepper, noodles	56

VEGETARISCH

FÜR GEMÜSE ODER CRÈMESPINAT ALS BEILAGE	+ 9
---	-----

Kalb: CH **Rind:** CH, Brasilien - **Lachs:** Schottland **Poulet:** CH

* kann mit Hormonen versetzt sein

inkl. MWST

DESSERT

Crème Catalane – Cream catalan with caramelized sugar crust 16

Eine Bourbon Vanillecrème mit Rohrzucker bestreut und mit Feuer caramelisiert.

Caramelchöpfli – Caramel custard with whipped 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