

Vorspeisen

<i>Curry Cremesuppe/Krevetten</i>	12
<i>Frische Tomaten-Cremesuppe</i>	10
<i>Grüner Saison-Blattsalat</i>	8
<i>Der „Verrückte-Salat „Chef Art</i>	10
<i>Karotten/Gurken/Mais/Oliven/Parmesan/Cherrytomaten</i>	
<i>Crevetten Aglio Olio</i>	10
<i>Krevetten/Chili/Olivenöl/Knoblauch/Kräuter</i>	
<i>Kleiner Rauchlachs Teller mit seiner Garnitur dazu Sauerrahm-Dip</i>	8
<i>Rinds-Tatar mit Toastbrot und Butter</i>	
<i>halbes Tatar (70 g)</i>	21
<i>ganzer Tatar (130 g)</i>	30

Salatdressings: Französisch, Italienisch

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Hauptgang Fleisch

<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</i>	40
<i>Frische Röstli/Glasiertes Gemüse</i>	
<i>Rosa gebratenes Rindsfilet an Tomatenjus</i>	45
<i>Haselnuss-Nudeln/glasiertes Gemüse</i>	
<i>Schweinssteak an Kräuterjus</i>	26
<i>Röstli-Croquetten/Glasiertes Gemüse</i>	
<i>Schweins Cordon-Bleu</i>	26
<i>Pommes-Frites / Glasiertes Gemüse</i>	
<i>Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel</i>	23
<i>Pommes frites/Glasiertes Gemüse</i>	
<i>Saftig gebratene Pouletbrust an Roter Thai Currysauce</i>	25
<i>Wildreis/Glasiertes Gemüse</i>	

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Hauptgang Fleisch

Kalbs Cordon-Bleu	41
<i>Schinken/Raclette-Käse/Pommes-Frites/Glasiertes Gemüse</i>	
Entrecôte „Café de Paris“ Tranchiert	35
<i>Rösti-Croquetten/Glasiertes Gemüse</i>	
Kalbsleber Geschnetzelt an Maderajus	32
<i>Frische Rösti/Glasiertes Gemüse</i>	
<u>Entrecôte vom heissen Stein</u>	
200 Gramm	35
300 Gramm	42
<u>Rindsfilet vom heissen Stein</u>	
200 Gramm	50
300 Gramm	60
<u>Beilage nach Wahl:</u>	
<i>Pommes frites/Wild-Reis/Rösti-Croquetten/Tagliatelle/Risotto, Saisongemüse</i>	

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Fischgerichte

Gebratenes Dorschfilet an Kräutersauce 33
Williams-Kartoffeln/Glasiertes Gemüse

Gebratene Lachsschnitzel an Zitronen-Kokossauce 33
Wildreis/Glasiertes Gemüse

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce 33
Prosecco - Risotto/Glasiertes Gemüse

***Gebratene Riesen-Crevetten an
Roter Currysauce*** 37
Haselnuss-Nudeln/Glasiertes Gemüse

Die süsse Krönung

Die süsse Krönung

Apfel-Tartelette/Rahm (Kuchen) 10.-
mit frischem Rahm
mit Vanille-Eis (Backzeit 7 min)

Soufflêe Glace Grand Marnier 7.-

Schokoladenkuchen/flüssiger Kern 10.-
mit Kokos-Eis

Flammierte Banane / Kokos-Eis 10.-

Hausgemachte Sorbets pro Kugel 3.-
(Williams, Casis, Apfel, Passionfrucht)

Coupé Vermicelles 8.-

Spirituosen 2.50
(Wodka, Calvados, Alte Zwetschge, Grappa)

Coupé Nesselrode 10.-