

Aus dem Suppentopf

Soup

Bouillon mit Julienne-Gemüse 12.00
Bouillon with julienne vegetables

Tagessuppe 10.00
Soup of the day

Tomatensuppe mit grünen Kräutern 12.00
Tomato soup with green herbs



Vorspeisen

Starters

Rindstatar (mild oder scharf) 25/33
Kapern ¦ Toast ¦ Butter
Beef tatar (mild or spicy) capers,
Toast ¦ butter

Roastbeef mit Sommerblattsalat 18.50
Honig-Senf-Dressing
Roastbeef with summer leaf salad
Honey-mustard dressing

Rauchlachsstreifen mit Blattsalat 19.00
Smoked salmon stripes with leaf salad

Salatvariationen

Compositions of salads

Grüner Blattsalat 10.00
Green leaf salad

Gemischter Salat 12.00
Mixed salad

Lauwarmer Eisbergsalat 17.00
Knoblauch ¦ Zitrone ¦ Peperoni und Rahmsauce
Tepid iceberg lettuce
Garlic, lemon, peperoni and cream sauce

Knackige, grosse und erfrischende Salatteller...
Crispy, big and fresh salad plate...

Bodensee 30.00
Zanderknusperli ¦ Tartarsauce
Fitness salad
Pikeperch "Knusperli" ¦ sauce tartar

Fitness 29.00
Pouletstreifen ¦ Himbeerdressing
Chicken stripes ¦ Raspberry sauce

Gemischter Salatteller 34.00
Rindsfiletstreifen
Mixed salad ¦ beef stripes

Caesar Salat 27.00
Eier ¦ Parmesan ¦ Zitrone ¦ Zwiebeln
Sardellenfilets ¦ Senf ¦ Croûtons
Caesar salad
Eggs ¦ parmesan ¦ lemon¦ onions ¦ anchovy fillet ¦ mustard ¦
Croutons

Aus dem See in die Pfanne

Fish dish

Zander-Crevetten-Duo mit Knoblauch und Chili 42.00
Spinat ¦ Süsskartoffeln
Pikeperch - crevette - duo with garlic and chili
Spinach ¦ sweet potatoes

Gebratenes Lachssteak mit Zitronen Sauce 39.50
Petersilienkartoffeln ¦ Spinat
Fried salmon steak with lemon sauce
Parsley potatoes ¦ spinach

Gebratenes Eglifilet in Weisswein-Rahmsauce 42.00
Petersilienkartoffeln ¦ Sommergemüse
Fried perch fillet in white wine cream sauce
Parsley potatoes ¦ summer vegetables

Zanderknusperli mit Remouladensauce 30.00
Basmatireis ¦ Spinat
Pikeperch crisps with tartar sauce
Basmati rice ¦ spinach

Papardelle mit Lachsstreifen 30.00
Spinat – Rahmsauce
Papardelle with salmon stripes
Spinach cream

Fischdeklaration

Zander – Estland, Schweiz , Deutschland & Österreich
Lachs – Norwegen, Griechenland, Spanien und Italien
Egli – Schweiz, Italien und Polen
Felchenfilet – Finnland, Schweiz
Meeresfrüchte - Thailand & Vietnam

Die Klassiker

Classics

Rindsfilet mit Entenleber, Portwein Jus 52.00
Prinzessinnen-Kartoffeln ¦ Grillgemüse
Beef fillet with duck liver ¦ princess potatoes ¦ grilled vegetables

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 42.00
Rösti ¦ Sommergemüse
Sliced veal "Zurich style" ¦ Rösti ¦ summer vegetables

Paniertes Schnitzel „Wiener Art" Kalb / Schwein 40/30
Basmatireis ¦ Früchte
Fried pork/veal escalope "Wiener Schnitzel"
Cranberries ¦ French fries ¦ vegetables

Riz Casimir mit Pouletfilet (medium scharf) 29.00
Basmatireis ¦ Früchte
"Riz Casimir" with poulet fillet (medium spicy)
Basmati rice ¦ fruit

Chateaubriand (für 2 Personen) auf Vorbestellung Pro Person
Prinzessinnenkartoffeln ¦ Grillgemüse ¦ Pilzragout 57.00
Chateaubriand (for 2 persons) pre-order
Princess potatoes ¦ grilled vegetables ¦ mushroom ragout

Cordon Bleu vom Kalb / Schwein 44/34
Gefüllt mit Trockenschinken und Brie
Süsskartoffeln ¦ Sommergemüse
Beef / pork cordon bleu filled with dry ham and brie
Sweet potatoes ¦ summer vegetables

Fleischdeklaration

Kalbfleisch: Schweiz und Deutschland
Rindfleisch: Schweiz, Uruguay, Paraguay und Argentinien
Schweinefleisch: Schweiz, Ungarn
Pouletfleisch: Schweiz, Ungarn und Slowenien
Trockenfleisch: Schweiz

Die vegetarischen Varianten

Vegetarian and vegan dishes

Grünes Thai-Curry (scharf) 27.00
Basmatireis ¦ Gemüse ¦ Kokos
Green Thai curry (spicy)
Basmati rice ¦ vegetables ¦ coconut

Kartoffel Gnocchi 22.00
Basilikumpesto
Potato gnocchi
Basil pesto

Die vegane Varianten

Vegan dishes

Mediterrane Bowl 22.00
Verschiedene Salate ¦ Quinoa ¦ Kichererbsen
Mediterranean bowl
Diverse salads with quinoa and chickpeas

Spaghetti aglio e olio 24.00
Spaghetti "aglio e olio"

Grillgemüseteller mit Tofu 26.00
Plate with grilled vegetables and tofu

Linsen-Dal mit Gemüse 27.00
Basmatireis
Dal-lentils
with vegetables and basmati rice

Der süsse Abschluss

Desserts

Kalter Milchreis
mit Erdbeer-Chutney 10.00
Cold milk rice
with strawberry chutney

Schoggi Soufflé
mit flüssigem Kern
und Vanille Glacé 12.00
Chocolate soufflé
with liquid centre
and vanilla ice cream

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER
GLACÉKARTE UND UNSEREM
KUCHEN - & TORTENANGEBOT.

Please ask for our ice cream menu
or our range of cakes.