

# Vorspeisen

Tomaten-Mango-Cremesuppe 8,50

Jakobsmuscheln 15,80

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenrisotto

Bandnudeln mit Trüffeln 13,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

Rote-Beete-Carpaccio 11,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen  
Und Walnüssen

Feldsalat 8,90

Mit Honig-Senfdressing, Speck und Thymian-Croutons

Salatteller 18,90

Bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing, Rucola,  
Parmesan und Knoblauchbrot **dazu gebratene Garnelen**  
**oder Rinderfiletspitzen**

# Herbstkarte

**Kürbiscremesuppe** 8,50

Mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

**Vegetarische Tagliatelle** 18,50

Mit Gemüse, Kürbis, Currysoße, Parmesan und Rucola

**Gänsebrust** 31,50

Klassisch mit Apfelblaukraut, Klößen und Soße

**Ochsenbäckchen** 27,-

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratin  
und einem Salat vorweg

**Rehragout** 24,80

Mit Petersilienwurzel-Püree und Blaukraut

# Speisekarte

**Knusprige Hähnchenschnitzel** 21,-

In Panko-Parmesan-Panade dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat

**Rinderfiletspitzen** 24,50

Mit buntem Gemüse, Rösti und Currysoße

**Bandnudeln mit Trüffeln** 25,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

**Seafood-Pasta** 26,-

Nudeln mit cremiger Zitronensoße, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten und Petersilienöl

**Geschnetzeltes „Zürcher Art“** 19,50

Vom Schweinefilet mit Rösti und einem Salat

**3 Kleine Steaks** 28,50

Vom Rinderfilet mit Portweinsoße, Gemüse und Kartoffelgratin

# Steak-Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.

Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.  
Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?  
Englisch, Medium oder Rosa

## Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20