

Vorspeisen

Cremige Pfifferlingsuppe 8,50

Tomaten-Mango-Cremesuppe 8,50

Bandnudeln mit Trüffeln 15,50

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, Croutons, Pinienkernen und Tomaten

Salatteller 18,90

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

Sommerkarte

Gazpacho 8,50

Erfrischende, kalte andalusische Gemüse Suppe

Sommersalat 19,-

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika
und drei kleinen Hähnchenschnitzeln

Bandnudeln mit Trüffeln 23,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffel

Semmelknödeln mit Rahm-Pfifferlingen 18,-

Rinderfiletspitzen 28,-

Mit Bandnudeln, Pfifferlingen, soße und Parmesan

Steak mit Pfifferlingen 38,-

250g Rumpsteak oder 160g Filetsteak,
dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und gebratene Pfifferlinge

Speisekarte

Knusprige Hähnchenschnitzel 19,-

In Panko-Parmesan-Panade mit Hausgemachtem Kartoffelsalat

Putensteak 19,-

Mit Gemüse, Kartoffelgratin und Kräuterbutter

Cheeseburger mit Pommes frites 19,50

Unsere Premium-Patties sind aus 100% Rindfleisch in Steak-Qualität, die Brioche Buns werden von uns nach eigener Rezeptur gebacken

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 (ohne Fettrand)	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	24,50
Filetsteak	200g	32,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00

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