

NACHMITTAGS KARTE / AFTERNOON

BUNTER BLATTSALAT an Baumnussdressing gereicht mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen <i>Colourful leaf salad on walnut dressing served with roasted sunflower and pumpkin seeds</i>	12.00
GEMISCHTER SALAT an Aceto Balsamico Dressing <i>Seasonal mixed salad with balsamic vinegar</i>	11.00
NÜSSLISALAT mit Ei, Speck und Croûtons an French Dressing <i>Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croutons on French dressing</i>	14.50
WURST-KÄSE SALAT garniert mit Blattsalaten <i>Sausage-cheese salad garnished with leaf salad</i>	18.00
RINDSTATAR mild, medium oder feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter <i>Beefsteak tartar mild, medium or spiced fiery, served with toast and butter</i>	22.50 30.00
TAGESSUPPE <i>Today's soup</i>	6.50
PENNE TRICOLORE geschwenkt mit grünen Oliven, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Mozzarellawürfeln <i>Penne tricolor tossed with green olives, sun dried tomatos, green onions and mozzarella cubes</i>	23.00
KALBSGESCHNETZELTES "Zürcher Art" mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>Sliced veal Zurich style with mushrooms, white wine cream sauce, served with crispy buttered roesti</i>	36.50
STROGANOFF Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce serviert mit Reis <i>Fillet cubes of beef „Stroganov“ with paprika cream sauce served with rice</i>	39.00

Preise in CHF inkl. 8.0% MwSt

Herkunftsländer unserer Fleischprodukte:

Schweiz
Paraguay

Schweinefleisch, Tatar, Kalbfleisch
Stroganoff