

ALTJAHRSWOCHHE

SALAT

(*)Blattsalat mit Grissini, Sprossen und Kernen 	CHF	12
(*)Gemischter Salat mit Grissini, Sprossen und Kernen	CHF	12

SUPPEN

(*)Geräucherte Kartoffelcremesuppe mit Trüffelperlen 	CHF	12
--	-----	----

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

(*)Gebratenes ½ Poulet mit Geflügelrahmsauce mit Pommes frites, im Körbli serviert <small>(Die Wartezeit beträgt etwa 30 Minuten)</small> 	CHF	30
---	-----	----

(*)Knusprig paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites, Zitronenschnitz und Marktgemüse	CHF	29
Kleine Portion	CHF	24

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Marktgemüse 	CHF	42
Kleine Portion	CHF	36

FISCH

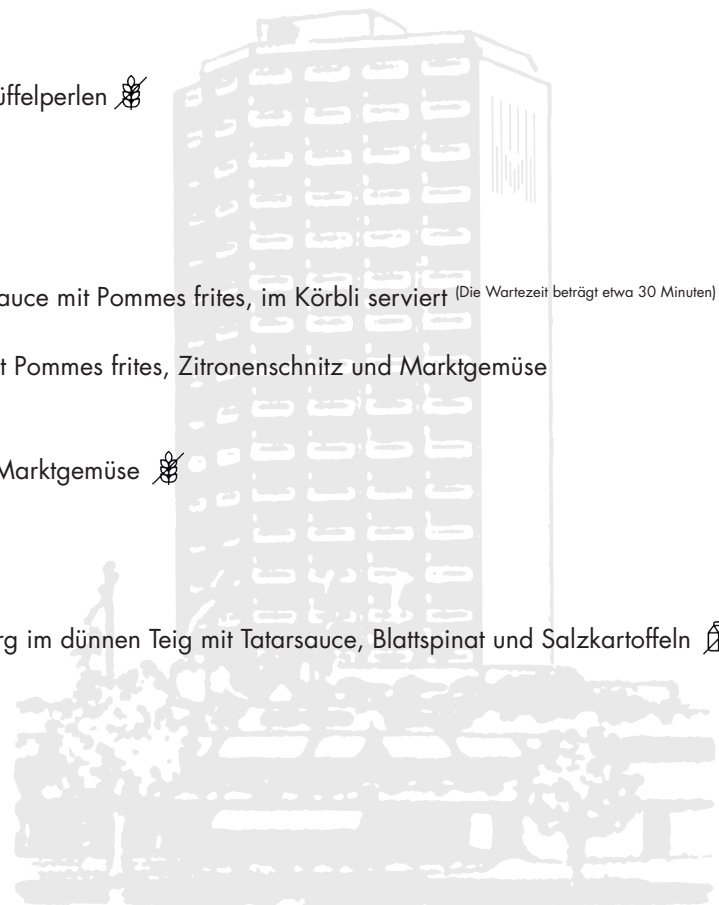
Knusprig frittierte Egli Filets aus Ringgenberg im dünnen Teig mit Tatarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln 	CHF	48
Kleine Portion	CHF	42

VEGETARISCH

(*)Spaghetti	CHF	21
...mit Tomatensauce 		
...mit scharfer Chilisauce 		
...mit Pesto 		
...mit weisser Käsesauce		

WINTERLICH

Winter Rösti mit Raclettekäse 	CHF	24
Fondue mit Würfelbrot und mixed Pickles <small>ab 2 Personen</small>	pro Person CHF	32



END OF THE YEAR

SALAD

- (*)Leaf salad with grissini, sprouts and seeds  CHF 12
- (*)Mixed salad with grissini, sprouts and seeds CHF 12

SOUPS

- (*)Smoked potato cream soup with truffle pearls  CHF 12

MAIN COURSES


MEAT

- (*)Roasted ½ chicken with poultry cream sauce, served with French fries in a basket (The waiting time is approximately 30 minutes) CHF 30

- (*)Crispy breaded pork escalope with French fries, lemon slice and market vegetables
Kleine Portion CHF 29

- Sliced veal „Zurich Style“ with rösti and market vegetables  CHF 42
Small portion CHF 36

FISH

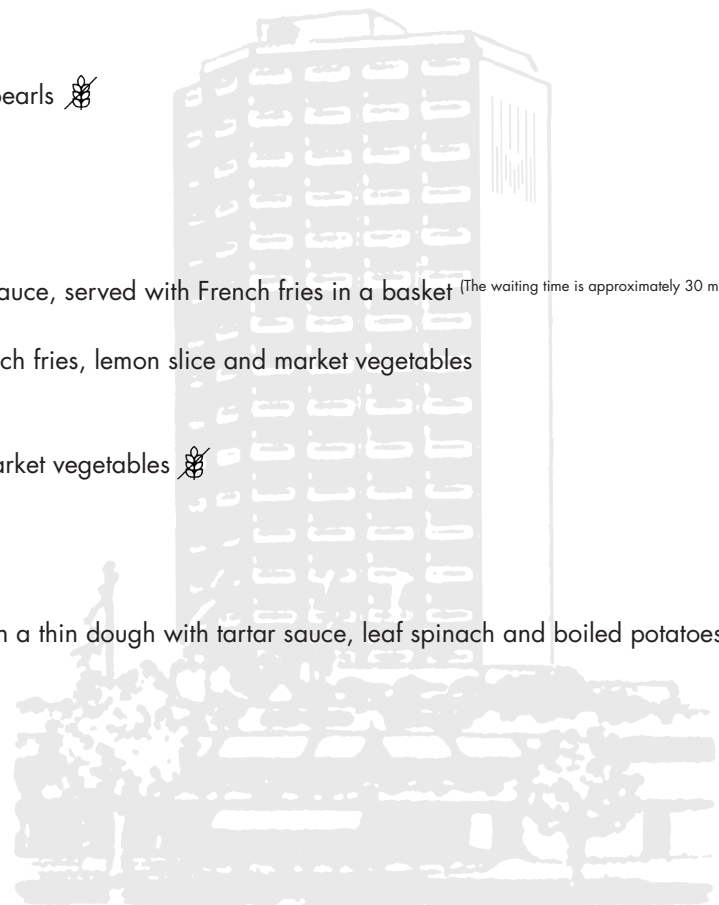
- Deep fried perch fillets from Ringgenberg in a thin dough with tartar sauce, leaf spinach and boiled potatoes  CHF 48
Small portion CHF 42

VEGETARIAN

- (*)Spaghetti CHF 21
 - ...with tomato sauce 
 - ...with hot chili sauce 
 - ...with pesto 
 - ...with white cheese sauce

WINTERLY

- Winter rösti with raclette cheese  CHF 24
- Cheesefondue with cube bread and mixed pickles from 2 people per person CHF 32



DEKLARATION I ZUSATZINFORMATIONEN I ALLERGIEN I UNVERTRÄGLICHKEITEN I WARME KÜCHE

Fleisch/Geflügel aus der Schweiz ; Eglifilets aus der Schweiz
Brot aus der Schweiz

Für das Hahnenwasser verrechnen wir CHF 1.50/Person sowie CHF 5.00/Zusatzgedeck.

 = laktosefrei ;  = glutenfrei

«Bei allen weiteren Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.»
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Speisen werden zu unseren angepassten Öffnungszeiten während der Feiertage serviert - fragen Sie unser Personal!

Warme Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr.

(*) Diese Gerichte werden auch nach 14:00 Uhr noch serviert.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

DECLARATION I ADDITIONAL INFORMATIONS I ALLERGIES I INTOLERANCES I HOT KITCHEN

Meat/Poultry from Switzerland ; Egli fillets from Switzerland
Bread from Switzerland

For the tap water we charge CHF 1.50/person and CHF 5.00/additional cover.

 = lactose-free ;  = gluten-free

«In case of any other allergies and intolerances, please contact our service staff.»
Despite the careful production of our dishes, in addition to the allergens labeled may contain traces of other substances used in the production process in the kitchen.

We serve you during our adapted opening times between Christmas and the New Year - ask our staff!

Hot meals from 11:30 am to 2 pm.

(*) These dishes are also available after 2 pm.

Many thanks for your understanding!