



-Vorspeisen-

Hokkaido-Kürbis-Ingwer Cremesuppe

mit Garnele d,f 10,50

Spinat-Zucchini Cremesuppe

mit Croûtons b,a,d f 9,90



-Kleine Gerichte-

	Colot Francisco		
	Salat Fundus bunter, saisonaler Salat Hähnchenbrust	g	17,00
	Honig-gratinierter Ziegenkäse Rucolasalat Feigenkonfit	d,c,2,7 g	16,50
	Rosagebratenes Roastbeef Bratkartoffeln Sauce Tartar	d,b 2 g	18,50
	Norwegischer Räucherlachs Kartoffelrösti Frischer Kräuterschmand	d,g,a,b	19,50
	Rinder-Tartar vom Angus-Rind Cornichons Bauernbrot	f,g,b,4, 3, a	18,50
	Frankfurter Tafelspitzsülze Grüne Sauce Bratkartoffeln	f,d,3	18,50
	Bayrischer Leberkäse Spiegelei Kartoffelgurkensalat	4, b, 2,3,f,g,	14,50
	Opernteller Käse Lachs Garnele Pastete Roastbeef Salat	a,b,c,d,g,2,3,9	22,50
	Falafel Veggie Bowl Rote Bete Cous-Cous Apfel-Chili-Chutney	A1,C,F,G,J,K	16,50



-Hauptgerichte -

,	Zürcher Geschnetzeltes Hausgemachte Kartoffelrösti kleiner Saisonsalat	a,d,f,9,b	23,50
	Tafelspitz Meerrettich- oder grüne Soße Bouillon-Kartoffeln	f,d	22,50
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	a,b,	24,50
	Gefüllte Tortellini Feigenfüllung Gorgonzola-Sauce	A1, c,g	17,50
	Thai Red Chicken Curry Basmati-Reis	A1,f	15,50
	Spaghetti Cherry-Tomaten Basilikum-Pesto	a,d,3	18,50
	Rumpsteak Schalotten Portweinjus Bratkartoffeln, kleiner Saisonsalat	g,g,f,	27,50
	Heilbuttfilet auf Rieslingsauce Junge Kartoffeln Blattspinat	a,g,f,d	29,50



-Dessert-

Käseteller

verschiedene Berg- und Rohmilchkäse c,d,g 14,50

Himbeer-Pannacotta

Mit Ananas-Kompott d 8,50

Crème brûlée

mit frischen Beeren b,d 10,50

Zusatzstoffe

1) Farbstoff	2)Konservierungsstoff	3)Antioxidationsmittel	4) Phosphat
5) koffeinhaltig	6) chininhaltig	7) mit Süßungsmittel	8) enthält eine Phenylalaninguelle
9) enthält Sulfite			A

Allergene

а) Weizen/Gluten	b) Hühnerei	c) Erdnüsse	d) Kuhmilch/Laktose
е) Mandeln	f) Sellerie	g) Senf	