

Vorspeisen

Rindercarpaccio Parmesan Rucola <i>beef carpaccio</i> <i>Parmesan cheese rocket salad</i>	€ 16,00
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfischcreme Kapern <i>sliced veal tuna cream capers</i>	€ 16,00
Tafelspitzsülze Zwickel rote Zwiebeln Meerrettichvinaigrette <i>boiled beef in aspic Zwickel (beetroot-horseradish mix)</i> <i>red onions horseradish-vinaigrette</i>	€ 12,50
Rindertatar Bauernbrot Kapern Schalotten Sardellen Kräuter <i>tatar of beef farm house bread</i> <i>capers shallots anchovies herbs</i>	€ 18,00
Garnelenterrine Kürbischutney Gebackene Knuspergarnele Rucola <i>tureen of prawns pumpkin chutney</i> <i>baked crispy prawn rocket</i>	€ 12,50

Suppen

Cremesuppe von gerösteter Paprika Riesengarnele <i>cream soup of roasted bell pepper</i> <i>king prawn</i>	€ 10,50
Rinderkraftbrühe Flädle Markklößchen Schnittlauch <i>beef broth</i> <i>sliced pancake marrow dumplings chives</i>	€ 9,50
Hummersuppe Einlage <i>lobster bisque</i>	€ 10,50

Vegetarisch

- Trüffeltagliatelle € 16,50
grüner Spargel | Gemüse
Tagliatelle in truffle cream
green asparagus | vegetables
- Überbackener Kartoffelrösti € 14,50
buntes Gemüse | Bergkäse | Tomatensugo
hash brown
vegetables | mountain cheese | tomato sugo

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet € 22,50
Kartoffelkruste | sautiertes Gemüse | Hummerschaumsauce
roasted filet of pike perch
potato crust | sautéed vegetables | lobster sauce
- Loup de Mer gebraten | Zitrone-Thymian € 23,50
Graupenrisotto | gegrilltes Gemüse
roasted Sea Bass | lemon-thyme
risotto of pearl barley | grilled vegetables
- Ganze Forelle | Butter gebraten € 20,50
Salzkartoffeln | gemischte Blattsalate
whole trout in butter
boiled potatoes | mixed lettuce

Fleischgerichte

- Geschmorte Kalbsbacke € 20,50
Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Gemüse
veal cheek
mashed potatoes | roasted onions | vegetables
- Züricher Geschnetzelt € 23,00
Champignons | glaciertes Gemüse | Kartoffelrösti
„Züricher“ sliced veal | mushrooms | glazed vegetables |
hash brown
- Wiener Schnitzel vom Kalb € 24,00
Pommes frites | gemischter Beilagensalat
Viennese Schnitzel of veal |
French fries | side salad

Fleischgerichte

- Rosa gebratene Entenbrust € 24,00
Wildreisrisotto | Holunderbeerjus | gerösteter grüner Spargel
medium roasted duck breast
wild rice risotto | elderberry sauce | roasted green asparagus
- Rinderfiletsteak Café de Paris € 32,00
Portweinjus | Dauphine Kartoffeln | buntes Gemüse
beef filet steak café de paris
port wine jus | dauphine potatoes | vegetables
- Rosa gebratener Lammrücken € 26,00
Oliventapenade | Ratatouille | Kartoffelgratin
roasted saddle of lamb
olive tapenade | ratatouille | potato gratin
- Kalbsentrecôte | Nusskruste € 25,00
Portweinjus | Kartoffel-Petersilienwurzelragout
buntes Gemüse
veal entrecôte | nut crust
port wine jus | potato-parsley root-ragout | vegetables

Desserts

- Nougatschnitte € 10,50
Walnusseis | Zwetschgenragout
nougat slice
walnut ice cream | plum ragout
- Schokoladenmousse von Valrhona Kuvertüre € 10,00
Hell und Dunkel | Ananassalat
chocolate mousse of Valrhona couverture
white and dark | pineapple salad
- Maronen-Crème Brûlée € 9,50
chestnut crème brûlée
- Hausgemachter Apfelstrudel € 8,50
Vanilleeis | Sahne
homemade apple strudel
vanilla ice cream | whipped cream
- Schwarzwälder Kirschwasserbömble € 9,50
marinierte Beeren
black forest cherry brandy parfait
marinated berries
- Käseteller € 12,50
cheese plate