

Saisongerichte

- Hausgemachte Kürbis-Rüeblicrème mit caramellisierten Kürbiskernen und Zimtroutons *vegetarisch* 9.50
- Frischer Nüsslisalat vom Feld mit Apfelwürfeln, reifen Feigen und geräuchtem Hirschsinken an einer hausgemachten Kräutervinaigrette 14.50
- Herbstliche Quiche gefüllt mit Kürbis, Randen, Lauch und Pastinaken, dazu eine Preiselbeercreme-Fraiche *vegetarisch* 24.50
- Hausgemachte Zucchettikartoffelpuffer dazu Rahmeierschwämmli, garniert mit frischen Sojasprossen und dunklem Sesam *vegan* 27.50
- Klassischer Hirschkraut mit unseren klassischen Wildbeilagen Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu servieren wir gebratene Spätzli 32.50
- Zartes Rehschnitzel an einer cremigen Hagebuttensauce mit unseren klassischen Wildbeilagen, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu servieren wir gebratene Spätzli 36.50

*«Es wird niemals das Wahlrecht
für Frauen geben können.»*

Unbekannter U.S. Politiker - 1919

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	9.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, abgeschmeckt mit Sherry		9.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		22.50
Cremiges Safranrisotto mit gebratenen Pilzen und Randenstreifen dazu ein knackiger Birnenchip	vegan	26.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Marktsalat, dazu hausgemachte Tartarsauce		32.50
Beefsteak Tatar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast		
kleine Portion 70 Gramm		26.50
grosse Portion 140 Gramm		31.50

*"Das Email ist ein völlig ungeeignetes Produkt zum
Verkaufen."*

Ian Sharp, Britischer Regisseur - 1979

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Röstli Walliser Art mit Tomatenscheiben
und knusprigem Raclettekäse gratiniert *vegetarisch* 23.50

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten
Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel,
dazu gebratene Waldpilze und Spätzli *vegetarisch* 28.50

Farbige Gemüselasagne an kräftiger Tomatensauce
mit Randen, Aubergine und Blattspinat *vegetarisch* 28.50

Quorngeschnetztes Zürcher Art mit Champignons
an einer würzigen Rahmsauce serviert in
unserem original Silbertöpfl, mit einer
goldbraun gebratenen Röstli dazu *vegetarisch* 34.50

Extra Beilage 7.50

Pommes Frites	Röstli
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

*"Wenn alle Menschen ein Telefon hätten, wären alle
Briefträger sofort arbeitslos."*

U. S. Gewerkschaftspräsident - 1883

Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	26.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 27.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 27.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senffrüchten, serviert mit Salzkartoffeln	31.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	32.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	nose to tail 34.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfli serviert, dazu eine goldbraun gebratene Rösti	nose to tail 42.50

*"Niemand wird braune Limonade trinken wollen, geschweige
denn Geld dafür bezahlen."*

*Potenzieller Investor
bei der Coca Cola Company - 1892*

Unsere beliebten Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	8.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	12.50
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert	12.50
Erfrischender Coupe Colonel mit zwei Kugeln Mövenpick Zitronensorbet und einem guten Schuss Vodka	13.50
Eisgekühltes Zwetschgenwasser mit zwei Kugeln Mövenpick Beerensorbet	13.50



Weinstube im Jahr 1938