

## Saisongerichte

Kräftige vegetarische Bündner Gerstensuppe garniert mit einem Süsskartoffelchip	vegetarisch 11.50
Frisch marinierter Rettichsalat mit Schnittlauch und garniert mit einem kleinen Salatbouquet	vegan 13.50
Herzhaftes Gemüsegoulasch mit allem aus dem Wintergarten, Salzkartoffeln und geräuchertem Tofu, serviert in unseren historischen Silberpfännli	vegan 27.50
Saftiges Gnagi auf Apfel-Sauerkraut, mit Mohnkartoffeln und herrlichem Kümmel-Feigensenf serviert	29.50
Zarter Rindsschmorbraten mit sautierten Pilzen und Zwiebeln an einer dunkeln Sauce, dazu glasierte Rüebli und ein Kartoffelstockseeli wie beim Grosi	37.50

*"Die weltweite Nachfrage nach Kraftfahrzeugen  
wird eine Million nicht überschreiten.  
Allein schon aus Mangel  
an verfügbaren Chauffeuren."*

*Gottlieb Daimler - 1901*

## 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 Randestreifen 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

*1880 galt der Pferdemit als eines  
der grössten Probleme im städtischen Verkehr.*

*Es wurde prognostiziert, dass bis zur  
Jahrhundertwende die Städte im  
Pferdemist ersticken würden.*

## 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 Silbertöpfli, mit einer  
goldbraun gebratenen Röstli dazu *vegetarisch* 34.50

Extra Beilage 7.50

Pommes Frites	Röstli
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

*«Wenn die Weltausstellung in Paris  
zu Ende geht, wird man nie mehr  
etwas von elektrischem Licht hören.»*

*Sir Erasmus Wilson, englischer Chirurg - 1878*

## 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 Geschnetzelttes 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

*"640 KB Speicherplatz sollten wohl genug für jedermann sein!"*

*Bill Gates - 1981*

## 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