

# Abend Karte

## Saisongerichte

FrISChe Sommergaspacho mit grünem Öl und Burratina, dazu servieren wir hausgemachtes Sauerteigbrot	14.50
	<i>vegetarisch</i>
Bunter Mangosalat mit grilliertem Pfirsich und mit Umamikressen dekoriert	15.50
	<i>vegan</i>
Reich garnierter Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Alphäs & eingelegten roten Zwiebeln, an unserem hausgemachten Frenchdressing	21.50
Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Guacamole, schwarzem Knoblauch und mit einem frischen Salatbouquet garniert	29.50
	<i>vegan</i>
Bio Forelle aus der Schweiz (ca. 300g), gebraten am Stück, mit Babyoffenkartoffelsalat, Dilltomatensalsa & frischer Gartenkresse	39.50

*«Es wird noch Generationen dauern,  
bis der Mensch auf dem Mond landet.»*

*Sir Harold Spencer - 1957*

## Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	9.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		22.50
Cremiger Weissweinrisotto mit Erbsenpüree und Parmesanscheiben, mit frischen Kräutern serviert	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

*«Computer der Zukunft werden nicht  
mehr als 1,5 Tonnen wiegen.»*

*Popular Mechanics - 1949*

## Vegetarische Hauptgänge

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

Saisonaler, bunter Gemüseteller mit Falafel  
und gerösteten Sesamkernen garniert *vegan* 28.50

Quorngeschnetzeltes 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  
Salzkartoffeln  
Saisongemüse  
Reis

Röstli  
Nudeln  
Salat

*«Das Radio hat absolut keine Zukunft.»*

*Lord Kelvin - 1897*

## 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 Silbertöpfl	nose to tail 27.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl	nose to tail 27.50
Mageres Siedfleisch mit rassicem 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
Geschnetzelter Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	nose to tail 34.50
Zürcher Geschnetzelter mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfl serviert, dazu eine goldbraun gebratene Rösti	nose to tail 42.50

*"Tut mir leid, aber ich kann mir beim besten Willen  
nicht vorstellen, was U-Boote im Krieg  
bewirken könnten - außer, dass sie ihre  
Besatzungen die Erstickungstode aussetzen."*

*H. G. Wells, Schriftsteller, 1901*

## Unsere beliebten Desserts

FrISChe Erdbeeren mit Schlagrahm	8.50
Coupe Romanoff mit Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Hausgemachtes Schoggimouse mit einem Pfirsichfächer und Schlagrahm	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	14.50



Weinstube im Jahr 1938