

Abend Karte

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan 9.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan 11.50
Zwiebelcrème mit eingelegten Pilzen	vegetarisch 13.50
Klare Rindsbouillon mit Tafelspitzeinlage & Babyrüebli	14.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu servieren wir Silberzwiebeln und Gewürzgurken	23.50
Beefsteak Tatar (70g) mit Eigelbgelée, hausgemachtem eingelegtem Gemüse & Toast, garniert mit Umamikresse	26.50

Hauptgänge & Klassiker

Knusprige hausgemachte Bauernrösti mit Bratspeck, einem Spiegelei und Alpchäs gratiniert	24.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	28.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 28.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 28.50

**«Die Mauer wird in 50 und auch in
100 Jahren noch bestehen.»**

Erich Honecker - 1989

Wildschweinbratwurst aus Winterberg bei Zürich an einem kräftigen Fond, mit einer goldgelb gebackenen Rösti und Sauerkraut serviert	29.50
Klassisches Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	34.50
Hausgemachte Egliknusperli aus dem Zürisee, auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce	36.50
Rehgeschnetzeltes an dunkler Waldpilzsauce mit Spätzli und Rotkraut serviert und mit frischem Schnittlauch dekoriert	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti und Marktgemüse serviert	38.50
Kalbskopfbäggli an eigenem Jus mit hausgemachtem Kartoffelstock, dazu tournierte Rüebli und das ganze abgeschmeckt mit Crème Fraiche	43.50
Hirschentrecôte auf Wildjus mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerhalbrahm, dazu hausgemachtes Rotkraut und garniert mit geräuchten Mandeln	45.50
Zartes Rindsfilet (180g) an kräftigem Thymianjus mit hausgemachter Kartoffelterriner, cremigem Selleriepüree & mit Sprossenbroccoli serviert	52.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfli serviert, dazu eine goldbraune Rösti & Marktgemüse <i>auch vegetarisch mit Quorn oder vegan mit Quorn & Sojacreme möglich</i>	43.50

nose to tail

nose to tail

nose to tail

vegetarisch

vegan

Vegetarische Hauptgänge

Fragt nach unserer hausgemachten Wochenpasta	vegetarisch	23.50
Hausgemachte Rösti 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 Peterlikartoffeln	vegan	28.50
Kürbisrisotto wahlweise mit oder ohne kräftigem - Blauschimmelkäse aus Affoltern am Albis und garniert mit Kürbiskernen	vegetarisch	28.50
Aubergienen Melanzana mit einer würzigen Tomatensauce und leicht gratiniert mit Grana Padano	vegetarisch	29.50
Extra Beilage		8.50

Pommes Frites
Röstikroketten
Saisongemüse
Salzkartoffeln

Rösti
Reis
Nudeln
Salat

***„Staubsauger, die durch Kernkraft angetrieben werden,
sind vermutlich in zehn Jahren Realität.“***

***Alex Lewyt, ehemaliger Präsident der
Lewyt Corp. Vacuum Company - 1955***

Unsere beliebten Desserts

Unsere Mövenpick Glaceauswahl:

Vanilla Dream		
Swiss Chocolate	1 Kugel	5.00
Espresso Croquant	2 Kugeln	9.50
Caramelita	3 Kugeln	13.50
Maple Walnut		
Lemon & Lime (Sorbet)	mit Schlagrahm	1.50
Passionfruit & Mango (Sorbet)	mit Schoggisauce	1.50
Raspberry & Strawberry (Sorbet)		

Affogato - Chli was Schwarzes mit chli was Wiisem 8.50
Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleglace

Der Wintercoupe - Coupe Nesselrode mit Vermicelles, 12.50
Mövenpick Vanilleglace, Meringuecrunch und Rahm

Der Klassiker - Coupe Dänemark mit Vanilleglace, 12.50
heisser Schoggisauce und Schlagrahm

Erfrischender Coupe Colonel mit zwei kleinen Kugeln 13.50
Mövenpick Zitronensorbet & einem guten Schuss Vodka

Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick 14.50
Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert

Zürcher Käseteller für 2 Personen mit 5 verschiedenen 24.50
Käsesorten aus der Schweiz, exklusiv zusammengestellt
für uns vom Chäs Stöckli aus Affoltern am Albis,
dazu reichen wir Feigensenf, Zwiebelchutney und
Sauerhalbrahm, sowie frische Früchte und Nüsse

**«Das Internet wird nicht mehr Einfluss haben
auf die Wirtschaft als das Faxgerät.»**

**Paul Krugman, Nobelpreisträger
und NY-Times-Kolumnist - 1998**