

Abend Karte

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	<i>vegan</i>	9.50
Bunter gemischter Marktsalat	<i>vegan</i>	11.50
Cremige Schwarzwurzelsuppe mit eingelegten roten Zwiebeln und einem hausgemachten Brioche	<i>vegetarisch</i>	13.50
Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croutons	<i>vegetarisch</i>	14.50
Klare Rindsbouillon mit Tafel spitzeinlage & Lauchstreifen		14.50
Apéroteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu servieren wir Silberzwiebeln und Gewürzgurken		23.50
Beefsteak Tatar (70g) mit einem gekochten Wachtelei, eingelegtem Gemüse, einem Brioche und serviert mit Toast		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 <i>nose to tail</i> in unserem original Silbertöpfli		28.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in <i>nose to tail</i> unserem original Silbertöpfli		28.50

«Computer sind nutzlos. Sie können nur Antworten geben.»

Pablo Picasso - 1946

Ein knuspriges Stück von der Schweinshaxe an Bierjus, serviert auf Sauerkraut und dazu Bratkartoffeln	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
Deftige Berner Platte mit Rippli, Speck, Rinds- siedfleisch und wahlweise mit oder ohne originaler Berner Zungenwurst, dazu servieren wir Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti und Marktgemüse serviert	38.50
Ossobuco vom Rind an eigenem Jus, mit Spätzli und frischem Speckweisskraut serviert, dazu Petersilienwurzel	42.50
Kalbskopfbäggli an eigenem Jus mit hausgemachtem Kartoffelstock, dazu tournierte Rübli und das ganze abgeschmeckt mit Crème Fraiche	43.50
Zartes Rindsfilet (180g) an kräftigem Rosmarinjus mit hausgemachter Kartoffelterrine, cremigem Süsskartoffelpüree & mit Petersilienwurzel 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

Vegetarische Hauptgänge

Fragt nach unserer **hausgemachten Pasta**

vegetarisch 25.50

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben
und knusprigem Raclettekäse gratiniert

vegetarisch 23.50

Saisonaler Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten
Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerbirne,
dazu gebratene Waldpilze und Peterlikartoffeln

vegan 28.50

Cremiger Randenrisotto serviert mit Fetacreme,
Randenwürfel und Blattspinat

vegetarisch 28.50

Hausgemachte Gemüselasagne mit Kürbis, Randen und
Blattspinat an einer würzigen Meerrettichrahmsauce

29.50

vegetarisch

Extra Beilage

8.50

Pommes Frites	Rösti
Röstikroketten	Reis
Saisongemüse	Nudeln
Salzkartoffeln	Salat

„Wie bitte soll ein Schiff gegen Wind und Strömung segeln können, in dem man ein Lagerfeuer unter dem Deck entzündet? Ich habe keine Zeit für solchen Unsinn.“

Napoleon Bonapartes - 1803

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 Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	8.50
Der Wintercoupe - Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringuecrunch und Rahm	12.50
Der Klassiker - Coupe Dänemark mit Vanilleglace, heisser Schoggisauce und Schlagrahm	12.50
Erfrischender Coupe Colonel mit zwei kleinen Kugeln Mövenpick Zitronensorbet & einem guten Schuss Vodka	13.50
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert	14.50
Käseteller mit 5 verschiedenen 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	16.50

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

Sir William James Erasmus Wilson - 1878