

Abend Karte

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan 9.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan 11.50
Cremige Schwarzwurzelsuppe mit eingelegten roten Zwiebeln und einem hausgemachten Brioche	vegetarisch 13.50
Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croutons	vegetarisch 14.50
Klare Rindsbouillon mit Tafelspitzeinlage & Lauchstreifen	14.50
Apériteller 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 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

«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 Rüebli und das ganze abgeschmeckt mit Crème Fraiche	43.50
Zartes Rindsfilet (180g) an kräftigem Rosmarinjus mit hausgemachter Kartoffelterriner, cremigem Süsskartoffelpüree & mit Petersilienwurzel serviert	52.50
Zürcher Geschnetztes 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 & Sofacreme möglich</i>	43.50

nose to tail

nose to tail

nose to tail

nose to tail

vegetarisch

vegan

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

vegetarisch 29.50

Extra Beilage

8.50

Pommes Frites
Röstikroketten
Saisongemüse
Salzkartoffeln

Rösti
Reis
Nudeln
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 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

Käseteller mit 5 verschiedenen Käsesorten aus der Schweiz 16.50
exklusiv zusammengestellt für uns vom Chäs Stöckli
aus Affoltern am Albis, dazu reichen wir Feigensenf,
Zwiebelchutney und Sauerhalbrahm sowie
frische Früchte und Nüsse

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

Sir William James Erasmus Wilson - 1878