

Abend Karte

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	9.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	11.50
Bärlauchcrème mit Ziegenkäse, garniert mit frischer Umamikresse, dazu eine hausgemachte Brioche	vegetarisch	13.50
Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croutons	vegetarisch	14.50
Klare Rindsbouillon mit Tafelspitzeinlage & Kräuterflädli		14.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu servieren wir Silberzwiebeln und Gewürzgurken		23.50
Beefsteak Tatar (70g/140g) mit Hobel von der Belper Knolle, dazu eingelegtes Gemüse, ein Wachtelei, eine Brioche & Toast		26.50 34.50

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

«Louis Pasteurs Theorie von Bazillen ist lächerliche Fiktion.»

Pierre Pachet, Professor der Physiologie in Toulouse - 1872

Sous-vide Wildentenbrust auf Pappardelle an einer sämigen, Kräuterrahmsauce und mit Frühlingszwiebeln dekoriert	29.50
Klassisches Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse	34.50
Unser allseits beliebtes Frühlings Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bärlauch, Frischkäse und saftigem Schinken, dazu servieren wir Country Cuts und Sprossenbroccoli	36.50
Hausgemachte Egliknusperli aus dem Zürisee, auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti und Marktgemüse serviert	38.50
Zarte Lammkoteletts aus der Schweiz, serviert auf Salbeijus mit Quarkknödeln und einem Stück überbackenen Blumenkohl, garniert mit Radisli	42.50
Kalbskopfbäggli an eigenem Jus mit hausgemachtem Kartoffelstock, dazu frische Kefen & Erbsen 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 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	43.50
<i>auch vegetarisch mit Quorn oder vegan mit Quorn & Sofacreme möglich</i>	

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

Bunter Gemüseteller aus dem Garten mit Süsskartoffeln
an einer veganen Limoncello-Joghurtsauce

vegan 28.50

Weissweinrisotto mit frischen Erbsen, verfeinert mit
Zitronengras und rezenten Käsehobeln vom
Chäschäller aus dem Niederdorf

vegetarisch 28.50

Hausgemachte Gemüselasagne mit Kürbis, Randen und
Blattspinat an einer kräftiger Tomatensauce

vegetarisch 29.50

Extra Beilage

8.50

Pommes Frites
Röstikroketten
Saisongemüse
Salzkartoffeln

Rösti
Reis
Nudeln
Salat

***"Dieses Telefon hat einfach zu viele Mängel, als dass man es für
Zwecke der Kommunikation einsetzen könnte. Das Gerät ist
wertlos für uns."***

Internes Papier der Western Union zum Thema Telefon - 1876

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

Herrlich luftige Thurgauer Süssmostcrème mit 12.50
Apfelstückli und Schlagrahm garniert

Heissi Liebi - Coupe mit warmem Beerenkompott, 12.50
Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm

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 3 verschiedenen Käsesorten aus der Schweiz 14.50
exklusiv zusammengestellt für uns vom Chäskeller im
Niederdorf, dazu reichen wir Feigensenf, Zwiebelchutney
und Sauerhalbrahm sowie frische Früchte und Nüsse

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

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