

## VORSPEISEN

### STARTERS

Basilikum Panna cotta \* Weiderind Tataki / Tomatenvinaigrette (G/M)

*Basil panna cotta / beef Tataki/ tomato vinaigrette / 19.5*

Tatar \* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)

*Beefsteak / tartar / swiss cheese / butter / toast / herb salad / 23*

Wunderbrunnen-Salat \* Kopfsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

*Leaf lettuce / raw vegetables / house dressing / french dressing / 12*

Blattsalat \* Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

*Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 10*

Sommersalat \* Nektarinen / Mozzarella / Parma Rohschinken (G/L/M/O)

*Summer salad / nectarine / mozzarella / Parma row ham / 21*

Pochiertes Ei \* Spinat / Trüffelbutter / Rahm (C/G/M)

*Poached egg / spinach / truffles butter / cream / 14.5*

Gurkenkaltschale / Lachs Sashimi (D/G)

*Cucumber / salmon sashimi / cold soup / 18*

Zucchetti-Gorganzolasuppe (G)

*Zucchini / Gorgonzola cheese soup / 14*

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

Pouletbrust Tonkatsu \* Chinakohl / Reis (A/C/L/N)

*Chicken breast Tonkatsu / Chinese cabbage / rice / 28*

Tatar \* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)

*Beefsteak / tartar / swiss cheese / butter / toast / herb salad / 38*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes \* Rahmsauce / Pilze / Rösti (A/G)

*Sliced veal / Zurich style / cream sauce / mushrooms / roesti / 43.5*

Filet vom Weiderind\* Rotweinjus / Gemüse / Bratkartoffeln (G/L/M)

*Filet of beef / red wine sauce / vegetable / roasted potatoes / 160gr 56 / 220gr 65*

Kalbsschnitzel \* Saisonpilze / Nudeln (A/C/L/)

*Escalpoie of veal / season mushrooms / noodles / 48*

Thunfischsteak \* Kartoffel-Gemüsebeet / Tomatenvinaigrette (D/F/L/N)

*Steak of tuna / potatoe / vegetable / tomato vinaigrette / 48*

Hausgemachte Nudeln\* Saisonpilze (A/C/G)

*Homemade noodles / season mushrooms 21*

#### **Fleisch- und Fischherkunft:**

Kalb - Schweiz / Rind - Schweiz / Irland / Schwein – Schweiz / Lachs – Irland / Poulet – Schweiz / Thunfisch - Philippinen

Die Erklärung für die Allergene können Sie gerne bei Ihrem Service verlangen.

Take away während regulären Öffnungszeiten!

## DESSERTS

### **Marinierte Beeren \* Basilikum - Sauerrahmglace (C/G)**

*Marinated berries with basil sour cream ice cream / 12.5*

### **Crème \* Mango / Passionsfrucht / Quark (G)**

*Cherry mascarpone cream / 9.5*

### **Café complet \* Eiskaffeeglace / Rahm / Espresso (C/G/H)**

*Ice coffee ice cream / whipped cream / espresso / 10*

### **Hausgemacht \* Meringue / Vanille- Erdbeerglace / Rahm (C/G)**

*Homemade meringue with vanilla and strawberry ice cream / 12*

### **Sorbets \* Limette / Mango / grüner Apfel /Kugel 4 (C/G)**

*Sherbets \* Lime / mango / green apple / per scoop 4*

### **Glace \* Vanille / Erdbeer / Basilikum-Sauerrahm / Eiskaffee / Kugel 4 / (C/G)**

*Ice cream \* Vanilla / strawberry / basil sour cream / ice coffee per scoop 4*

**Mit Schuss...Limette & Vodka / Mango & Prosecco / grüner Apfel & Calvados / 8.5**

Liebe Gäste, hier finden Sie alle Informationen zur Herkunft der Lebensmittel und die ausführlichen Allergenebezeichnungen.

**A - Glutenthaltiges Getreide**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut , Emmer, Einkorn, Grünkern

**B - Krebstiere**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,  
Hummer, Scampi

**C - Eier**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

**D - Fische**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Alle Fischarten und Kaviar

**E - Erdnüsse**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**F - Sojabohnen**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**G - Milch**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Milch aller Säugetiere

**H - Schalenfrüchte**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

**L - Sellerie**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**M - Senf**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**N - Sesam**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**O - Schwefeldioxid und Sulfite**

In Konzentrationen von mehr als  
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt  
vorhandenes SO<sub>2</sub>

**P - Lupine**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

**R - Weichtiere**

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.  
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,  
Austern