Speisekarte

VORSPEISEN

Degen-Salat an Hausdressing (Französisch, Italienisch, Feigensenfdressing) 9
mit eingelegtem Kürbis und gewürzten Cashewnüssen

Nüsslisalat 16
mit Speck, Ei und Croutons

Pastinaken - Marronicremesuppe 11

In Randen gebeizter Masu-Lachs aus Sins, Edelkrebs AG 18
mit gepickelten Randenspiralen, Safran-Senfkörner, Meerrettichcrème
und Kräutervinaigrette

Lauchwickel mit Rohschinken 14
Überbackener Lauch mit Béchamelsauce und gebratenen Pilzen

FISCH

Saibling mit geschmortem Chicorée 34
und Sellerie

Zander Saltimbocca mit Rahmsauerkraut 42
und Salzkartoffeln

VEGI

Käsespätzli mit Kürbis und Gruyère 26
dazu Röstzwiebeln

Auberginen Schnitzel mit Ofengemüse 30
und Tahini-Joghurt-Zitronen Dip

Marroni - Sellerie Risotto 28
mit Trüffelöl

Fleisch Klassiker

Hackbraten an Pommery-Senfsauce 32
mit Nudeln und Saisongemüse

Schweins – Cordon Bleu (Speck, Schinkenmantel und Fondue Käse) 40
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Kalbsläberli Venezianische Art 41
mit Butter und Salbei, dazu knusprige Kartoffelrösti

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 46
mit knuspriger Kartoffelrösti

Duett vom Schwein mit Filet und geschmorten Bäggli 37
mit Haselnuss Kartoffelstock und Saisongemüse

Gefüllte Maispoularde mit Dörrtomaten 39
an Kräuterjus mit Safran Risotto

Rindfleisch

Entrecôte		**Filet***	
150g	33	150g	37
200g	39	200g	43
300g	45	300g	59

serviert mit Kräuterbutter

Beilagen:

Beilagensalat	7	**Hausgemachte Spätzli**	9
Saisongemüse	8	**Pommes Frites**	8
Kartoffelrösti	9	**Weisswein Risotto**	9
Nudeln	8		

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Dekl.: Schwein (CH), Kalb (CH), Rind (CH, Paraguay, Uruguay, Australien), Zander, Egli (Estland), Maispoularde (FR)

*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein

Wir beziehen unser Brot von der Bäckerei Nussbaumer

DESSERT

Ovomaltine – Schokoladen Mousse 14
mit Honig, Sauerrahmglacé, Apfel & Zimt

Entremet (Schicht-Torte) 15
mit Orangen – Kaffée – Biscoffkecksen
mit Schuss Goldtröpfli +6

Rüeblikuchen mit Kokosnuss Mousse 14
Mandarinen und gerösteten Mandeln

Degen Eiskaffee 9

Affogato 8
mit Schuss +4

Gedeckte Linzertorte (es hed solangs hed) 9

Pistazien Dessert 9
mit karamellisierten Salzpistazien, serviert mit Olivenöl

Coupe Nesselrode 16
Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé, Rahm

Vermicelles mit Meringues 13
und Rahm

Hausgemachte Glacé «CIAO MONDO»

Rahmglace		Sorbet	
Vanille	5.00	Himbeer Kokosnuss Sorbet	5.50
Felchlin Schokolade	5.50	Aprikosen-Ingwer Limette	5.50
Haselnuss-Nougat	5.50	Mango Passionsfrucht	5.50
Salted Caramel	5.50		
Pistazien	6.50		

mit Rahm	1.00
mit Schuss	4.00
mit Schokoladensauce	2.00