



VORSPEISEN

Carpaccio

vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapernäpfeln 13,80

Tatar vom gebeizten Lachs

mit Avocado und Sojamayonnaise 12,00

Feldsalat

in Preiselbeerdressing mit gebackenem Vacherin Mont D'or 9,20

Dreierlei vom Ochsenchwanz

Knusperpraline | Suppe in der Mokkatasse |
Ochsenchwanzsülze mit Schalottenvinaigrette 14,50

Gebratene Riesengarnelen

mit pikantem Artischockensalat und geröstetem Baguette 14,00

Petersilienwurzelcremesuppe

mit gebackener Rinderbacke 7,50

Festtagssuppe

mit Gemüse, Schwemmklößchen, Eierstich und Flädle 7,00



Gebratene Wachtelbrust

mit Kerbelwurzelpüree und Balsamicojus

9,00

Steinbuttfilet

à la Stroganoff

13,00

VEGETARISCH

Blattsalate

mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feige

15,50

Südtiroler Semmelknödel

mit Rahmchampignons und Blattsalat

16,00

Frühlingsrolle

gefüllt mit Gemüse, Pinienkernen, Oliven
und Trockentomaten, auf Blattspinat serviert

16,00

FISCH & MEHR

Skreifilet

auf der Haut gebraten mit Rotweinsoße,
dazu Röstzwiebelpüree und Blattsalat

24,50

Zweierlei vom Zander

gebraten und als Maultasche
mit cremigem Lauchgemüse

23,50



FLEISCH & MEHR

Geschmorte Rinderbacke

mit Rotweinsauce,
karamellisiertem Kraut und Thymiangnocchi 19,00

Geschnetzeltes vom Kalbsnierchen

„Züricher Art“,
dazu Fettuccine und Blattsalat 18,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Salat 15,50
Kleine Portion 11,20

Herzhaftes Hirschgulasch

in Preiselbeer-Wacholdersauce,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 20,50
Kleine Portion 16,10

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce,
Bandnudeln und Salat 20,50
Kleine Portion 16,60

Jungschweinebauch

kross gebraten mit Chorizo,
Röstzwiebelpüree und Bohnenbündchen 16,50

Rosa gebratene Entenbrust

mit Balsamicojus,
dazu Kerbelwurzelpüree und kleine Gemüseauswahl 24,50

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken

mit Maultasche, Bratkartoffeln und Salat 25,50
Kleine Portion 20,10

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Cassissoße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm,
Kohlsprossen und Haselnussspätzle 28,50

Für Zwei vom Wagen am Tisch serviert

„Bürgermeisterstück“ vom Rind sanft gegart
mit RotweinsöÙe und Rosmarin-Knoblauch-Butter,
dazu Gemüse und Dauphinekartoffeln 54,00



KLEINIGKEITEN

Tatar vom Rinderrücken

mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern und Gewürzgurke
dazu Butter und Bauernbrot

16,50

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel, Zwiebeln und Gurken in Schmand,
dazu Bauernbrot

13,50

Rohmilchkäse

Feigensenf | Trauben | Brotauswahl

15,50

DESSERT

Eisknödel

in Mandel-Bisquithülle gebacken
auf exotischem Fruchtkompott 7,80

Vanille Crème brûlée

mit Himbeersorbet 8,20

Valrhona Mousse au Chocolat

mit Muscovadoeis und Zitrusfrüchten 9,50

Waldbeerengrütze

mit Sauerrahmeis 5,50

Kleine Käseauswahl

mit Feigensenf 10,50

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn´s Port – 10 Jahre 5 cl 6,00

2005er Château de Rayne-Vigneau
Appellation 1er Crû Sauternes Contrôlée 0,75 l 75,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer
Für die Allergienliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.