



Salate

Tomatensalat mit Burrata, angerichtet auf Eisbergsalat <small>VEGETARISCH</small> präsentiert mit Basilikum-Pesto und Eschalotten an italienischem Dressing	14.00
Gemischter Salat <small>VEGETARISCH</small>	11.50
Kleiner bunter Schüsselisalat <small>VEGETARISCH</small> mit Brotcroûtons und Ei	9.00
Verschiedene Blattsalate <small>VEGETARISCH</small>   mit gerösteten Kernen und Karotten-Streifen	9.50

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:

Französisch  , Italienisch 
und Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette  

Suppen

Gazpacho <small>VEGETARISCH</small>  garniert mit Brotcroûtons	10.50
Rinds-Kraftbrühe   parfümiert mit Sherry	13.50

Rindstatar

	klein (70g)	gross (140g)
Klassisch zubereitet mit Cognac mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	23.50	34.00
Würzig überbacken mit Café de Paris-Butter mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	25.00	36.00

Unsere Tatar werden mit Toast, Butter, Kapernäpfel sowie Zwiebeln und Oliven, begleitet von einem Salatbouquet serviert.

Die Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchis

zubereitet mit Dörrtomaten, Basilikum-Pesto und Parmesan

31.00

Zucchetti-Piccata

serviert mit Tomatensauce und Weisswein-Risotto

29.50

Käsespätzli mit Apfelmus

abgeschmeckt nach Art des Hauses mit würzigem Bergkäse,
garniert mit frittierten Zwiebelringen

28.50

Sommergerichte

Kalbs-Involtini

gefüllt mit Spinat, Dörrtomaten und Ziegenfrischkäse
serviert mit Weisswein-Risotto und Grillgemüse

44.00

Lammierstück mit Pistazienkruste

begleitet von Gnocchis und Ratatouillegemüse

42.00

Club-Sandwich "Schoren"

zubereitet mit Pouletbrust, Speck, Tomaten, Ei, Salat und Cocktailsauce
serviert mit Pommes frites

30.50

Fisch

Zander-Knusperli

mit Tartarsauce und Pommes frites

28.50

Norwegische gebratene Lachstranche


begleitet von Rahmspinat und Salzkartoffeln

32.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Cordon Bleu

	klein (130g)	gross (180g)
Schoren Cordon Bleu <small>NEU</small> mit Schinken, Dörrtomaten, Spinat, Basilikum-Pesto und Ziegenfrischkäse	35.50	40.50
Klassisches Cordon Bleu mit Schinken und Raclettekäse	31.50	36.50
Berner Cordon Bleu mit Schinken, Bauernspeck und Raclettekäse	34.50	39.50
Knoblauch Cordon Bleu mit Schinken, Knoblauchbutter und Raclettekäse	33.50	38.50
Appenzeller Cordon Bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	35.50	40.50
Äpler Cordon Bleu (ohne Panade)  mit Bauernspeck, Bergkäse und Spiegelei	34.50	39.50

Unsere Cordon Bleus werden mit Pommes frites und Gemüse serviert, können jedoch auch als Fitnesssteller bestellt werden.

Mit einem Aufpreis von CHF 8.50 auch vom Kalb erhältlich.







Die Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Einfach und beliebt

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 		
serviert mit Butterrösti und Speck-Bohnenbündeli		39.50
Rindsfiletstreifen "Stroganoff"		
zubereitet mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Essiggurken, begleitet von Butterspätzli		42.50
Kalbsleber nach Hausart 		
serviert mit Butterrösti		38.50
Schweineschnitzel paniert 		
mit Pommes frites und Gemüsebouquet		28.50
Poulet-Knusperli im Chörbli 		
Pouletstreifen im Kornflakesmantel, serviert mit Country Cuts und Cocktailsauce		27.50
Schweinssteak mit Café de Paris-Butter 	klein (150g)	gross (250g)
begleitet von Pommes frites und Gemüsebouquet	33.00	37.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce		
serviert mit Butternudeln und Speck-Bohnenbündeli	41.50	55.00

Die Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Kalte Tellergerichte

	einfach	garniert
Wurst-Käse-Salat 	14.50	23.50
Wurst-Salat  	12.50	19.00
Salatteller mit Ei VEGETARISCH  		22.00
Siedfleischsalat an italienischer Salatsauce 		
zubereitet mit Peperoni, Zwiebeln und Essiggurken angerichtet auf verschiedenen Blattsalaten		26.50
Schoren-Plättli ab 2 Personen		
Hinterschinken, Mostbröckli, Rohessspeck, Salami, Buurewurst, auserlesene Käse, garniert mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Tomaten, serviert mit Brot und Butter		
Preis/Person:		20.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Deklarationen

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz / EU / Kasachstan / Norwegen
Ente	Frankreich
Lamm	Neuseeland
Brot	Schweiz
Nuss-/Mandelgipfel	Schweiz

Unsere Partner

Metzgerei Steiner, Birmensdorf	Fleisch
Gebrüder Käppeli, Rickenbach	Gemüse
Hofladen Familie Betschart, Mühlau	Eier, Süssmost
From Suisse GmbH, Emmenbrücke	Käse

Der passende Wein für einen perfekten Aufenthalt

Solaris	Solaris fruchtig, langanhaltend und gehaltvoll passend als Apéro oder zu leichten Snacks	1 dl 8.50 7.5 dl Flasche 58.50
Al Passo IGT rosso	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese erfrischend, dezentes Frucht-Säure-Spiel mit leicht süsslichen Noten und schönem Tannin. passend zu unseren Frühlingsgerichten	1 dl 7.70 7.5 dl Flasche 54.00
Merlot Nadia Mathier	Merlot mehrfach ausgezeichneter Rotwein lieblicher mit tiefer Bordeaux Farbe reife Früchte, Gewürze und ein Hauch vom Eichenfass	7.5 dl Flasche 72.90
Ripasso Torbae Valpolicella DOCG	Corvina, Rondinella, Molinara 36 Monate im Barrique Kräftig, intensiv fruchtig mit langem Abgang vielseitig einsetzbar	7.5 dl Flasche 49.00

**Müssen Sie noch fahren
und würden den Wein gerne zu Hause weitergeniessen?**

Kein Problem.

Bei uns dürfen Sie die angefangene Flasche mit nach Hause nehmen.