

Vorspeisen

Bündnerfleisch 17.50

Zartes, naturgetrocknetes Bündnerfleisch,
in hauchdünnen Scheiben.

Crevetten Cocktail 22.50

Dänische Crevetten auf Salatstreifenbeet an
leichter Cocktailsauce mit Cognac verfeinert,
Toast und Butter

Hausgebeizter Graved Lachs 23.50

Skandinavischer Lachs mit feinen Kräutern mariniert,
Toast und Butter

Kartoffel Gnocchi 19.50

Hausgemachte, überbackene Kartoffel Gnocchi auf
Tomatencouis mit Salbeibutter und Sbrinz

Suppen



Bouillon mit Ei	9.50
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Reibkäse separat	10.50
Tomatenschaumsüppchen	11.50

Salate

Grüner Salat an italienischem oder französischem Hausdressing	10.50
Gemischter Marktsalat an italienischem oder französischem Hausdressing	13.50

Hauptgerichte



Zürcher Geschnetzertes

½ Portion 41.00 46.50

Hergestellt aus feinstem Kalbfleisch, an Champignon Rahmsauce, dazu hausgemachte, frisch hergestellte Nudeln (Eierteigware)

Kalbssteak „Isebähnli“

½ Portion 47.50 52.50

Kalbssteak mit überbackener Kräuterkruste, Pommes frites und Gemüse garnitur

Rindsfilet Madagaskar

½ Portion 48.50 53.50

Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce, dazu knusprige Pommes frites, Broccoli und Tomate

Zucchini scheiben auf Tomate

½ Portion 26.50 31.50

Gebratene Zucchini scheiben auf Tomatencoulis mit Dampfkartoffeln

Klassiker

Kalbs-Leberli mit Rösti ½ Portion 40.00 45.00

Von Hand geschnetzelte Kalbsleberli, in Butter gebraten,
hausgemachte Rösti

Kalbs-Nierli mit Kräutern ½ Portion 39.00 44.50

Kalbsnierli in Tranchen geschnitten, in Butter gebraten
mit feinen Kräutern, Trockenreis

Kutteln in Tomaten-Coulis ½ Portion 34.00 38.50

Kutteln in Tomatensauce gekocht mit Stangensellerie,
Kümmel und Käse separat, Petersilien Kartoffeln

Fische und Krustentiere

Salm-Medaillon mit Crevetten ½ Portion 41.00 46.50

In Weisswein gedämpfte, schottische Salm-Medaillon
mit Wurzelgemüwestreifen und Crevetten an
Weissweinsauce, verfeinert mit Noilly Prat
Trockenreis

Scampi an Pernodsauce ½ Portion 59.50 64.00

Zarte Langustinen (Scampi) aus Südafrika,
an Pernod-Rahmsauce, serviert mit
Fenchel und Trockenreis

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm	11.00
Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Halbschlagrahm (Roheispeise)	13.00
Sauerkirschen Gratin mit Vanille Eis	14.50
Birnenkompott mit Vanille Glace und Rahm von den eigenen Williamsbirnen mit Vanille Eis und Schlagrahm	11.50
Coupé Dänemark Vanille Eis mit Schlagrahm und heisser Schokoladensauce	11.00
Eiskaffee mit Schlagrahm	12.00
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	9.50
Birnen Sorbet	10.50
Zitronen Sorbet	10.50
Zwetschgen Sorbet	10.50
Nougat Eistorte mit Schlagrahm	8.70
Meringue mit Rahm und Glace	10.50
Portion Schlagrahm	2.50