

VORSPEISEN | STARTERS

HERBSTSALAT/AUTUM SALAD	€ 11.-
Kräutervinaigrette herb dressing wahlweise / optional	
mit Roastbeefstreifen / with fillet tips	€ 16.-
mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns	€ 16.-

DREIERLEI BRUSCHETTA	€ 13.50
THREE WAYS OF BRUSCHETTA	
geröstetes Foccacia Waldpilze Tomate Kürbis roasted foccacia bread wild mushrooms tomatoe pumpkin	

GARNELEN PFANNE/PRAWN PAN	€ 17.-
Riesengarnelen Zuckerschoten Kirschtomaten Serrano Schinken King prawns snow peas cherry tomatoes serrano ham	

MILLE FEUILLE	€ 17.-
Ziegenkäse Pfefferzwetschgen Balsamicokaviar goat cheese black pepper plums balsamico caviar	

GRAVED LACHS GRAVED SALMON	€ 14.-
ingelegte Gurke Gin Gelee Wachholdercreme pickled cucumber gin jelly creme of juniper berry	

SUPPEN | SOUPS

KÜRBISCREMESUPPE  PUMPKIN SOUP	€ 8.50
Kürbiskerne Kürbisöl pumpkin seeds pumpkin oil	

RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMMÉ	€ 7.50
Flädle Wurzelgemüse / pancake stripes root vegetables	

TAGESSUPPE/ SOUP OF THE DAY	€ 6
------------------------------------	-----

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

TOURNEDO VOM RINDERFILET | TOURNEDO OF BEEF € 35.–

Portweinjus | Karotten | Trüffelrisotto | port wine gravy | carrots | truffle risotto

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g € 30.–

RUMPSTEAK "FRANCONIA" raw weight approx. 220g

Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Fried onions | herb butter | fries | salad

HALBE BAUERNENTE | A HALF OF FARMER DUCK € 25.–

Rotkohl | Klöße | Preiselbeern

red cabbage | potatoe dumplings | lingonberries

HIRSCHSAUERBRATEN € 24.–

VENISON SOUR ROAST

Pilzrahmsauce | Semmelknödel | Salat

mushroom cream sauce | bread dumpling | salad

WIENER SCHNITZEL € 25.–

Bratkartoffeln | Salat

Fried potatoes | salad

ZÜRICHER GESCHNETZELTES | € 18.–

ZURICH PORK TENDERLOIN SLICED

Kohlrabi-Zuckerschotengemüse | Spätzle |

Turnip cabbage and sugar snap peas | Spätzle (noodles)

KALBFLEISCHPFLANZERL € 19.–

Gemüse | Kartoffelpürre |vegetables |mashed potatoe

LOUP DE MER |SEA BASS € 28.–

Kartoffelmousseline | Grill Zucchini | Safransauce |

mousseline of potatoe | grilled zucchini |saffron sauce

FORELLE „MÜLLERIN ART“ / TROUT „MEUNIERE STYLE“ € 22.–

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat | almond butter | steamed potatoes |salad

Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00

 **VEGAN UND VEGETARISCH**
VEGAN AND VEGETARIAN

VEGANER FETA | VEGAN FETA

€ 17.–

Rataouilles | Grenaille Kartoffeln | Frittierter Sellerie
ratatouilles | baby potatoes | fry celery

KÜRBISRAVIOLI | PUMPKIN RAVIOLI

€ 19.–

geschmorter Hokkaido | Caramel Kerne | Kürbissauce | Kernöl
braised pumpkin | caramelized pumpkin seeds | pumpkin sauce | pumpkin oil

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE
REGIONAL AND SMALL DISHES

SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD

€ 11.–

reichlich garniert | Bauernbrot/ generously garnished | sourdough bread

STRAMMER MAX

€ 11.–

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei
Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

DESSERT / DESSERT

KAISERSCHMARRN | SWEET CUT UP PANCAKE

€ 9.–

Kirschen | Vanilleeis
sweet cherry | vanilla ice cream

PANNA COTTA |

€ 8.50

Blaubeere | Walnußeis | Eierlikör
blueberry | walnut ice cream | egg liqueur

AFFOGATO AL CAFFEE

€ 6.50

Espresso | Toffee-Caramelleis | Amaretto/ Espresso | vanilla ice cream | Amaretto

UNSER SPEZIALITÄTEN MENÜ

in 3 Gängen

COCKTAIL DES MONATS

HERBST VARIATION

Oktopuscarpaccio | Rindertatar | gebackene Garnele
Kürbiscremesuppe
á la carte € 14.00

Zur Auswahl

KALBSRÜCKEN

Kräuterkruste | Pfeffersauce | Petersilienwurzelpüree | Pommes Macaire
á la carte € 32.00

oder

ZANDER

Rahmkraut | Grieskrapfen
á la carte € 28.00

oder

KÜRBISRAVIOLI

geschmorter Hokkaido | Caramel Kerne | Kürbissauce | Kernöl
á la carte € 19.-

ZWETSCHGEN SINFONIE

Terrine | Gewürzeis | Mousse | Muffin

anschließend ein Espresso

Kalbsrücken

€ 55.00 für 3 Gänge

Zander

€ 51.00 für 3 Gänge

Kürbisravioli

€ 41.00 für 3 Gänge

UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIF

OUR RECOMMENDATION AS AN APERITIF

PROSECCO SOLICUM ROSÉ € 6.50
Soligo, Italien | 0,1L

CAMPARI MILANO € 7.50
Campari | Prosecco | Cranberrysaft | Minze | 0,2L
Campari | Prosecco | cranberry juice | mint | 0,2L

DÉJÀ-VU Tonic € 7.50
Indian Tonic Water | Orange | Rosmarin | 0,2L
Indian Tonic Water | Orange | Rosemary | 0,2L

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE IM GLAS | 0,2L
SELECTION OF BOTTLED WINES IN THE GLASS | 0,2L
WEIßWEINE / WHITE WINE

2020ER LA GRANGE CLASSIQUE BLANC € 6.50
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Viognier
Languedoc | Frankreich / France

2020ER CURIOUS KIWI € 6.50
Sauvignon Blanc | Marlborough New Zealand

ROTWEINE / RED WINE

2020ER BEEFSTEAK CLUB € 8.20
Cabernet Sauvignon | Chile

2016ER OXFORD LANDING € 7.50
Weingut Yalumba | Süd-Ost Australien

2018ER CHÂTEAU LA FLEUR DU BARAIL € 8.20
Bordeaux

2021ER PRIMITIVO € 8.20
La Famiglia | Italien

2021ER MERLOT € 7.00
Sappore del Dottore | Friaul | Italien

2020ER BLACK PRINT € 8.50
Weingut Markus Schneider | Rotwein Cuvée | Pfalz