



Adventskarte

Tomatencrèmesuppe

mit Rahmhaube

CHF 13.50

Nüsslisalat

mit Freiland Ei

CHF 14.50

mit Speck, Croûtons und Freiland Ei

CHF 16.50

mit lauwarmen Eierschwämmli

CHF 16.50

mit Speck, Croûtons, Freiland Ei und Eierschwämmli

CHF 21.50

Alle Salate mit Dressing nach Wahl

Steinpilz Ravioli

von Bravo Ravioli & Delikatessen Zürich Höngg

serviert mit Morchel-Rahmsauce

CHF 32.50

als Vorspeise

CHF 24.50

Vegi-Wild-Teller

Eierschwämmli-Rahmsauce im Blätterteig Pastetli

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,

Marroni dazu hausgemachte Spätzli

CHF 31.50

Hausgemachter Hackbraten

an Morchel-Rahmsauce

mit Kartoffelstock, Rotkraut und Marroni

CHF 29.50

Kalbs Rahmschnitzel „Chanterelle“

an Eierschwämmli-Rahmsauce

mit Spätzli und Marktgemüse

CHF 39.50

Adventskarte

Rehgeschnetzeltes

an Morchel-Rahmsauce

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
Marroni und hausgemachten Spätzli

CHF 38.50

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff

an Paprika-Rahmsauce mit Champignon und Essiggurken
serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse

CHF 45.00

Basler Cordon bleu

vom Schwein, gefüllt mit Schinken,
Raclette und Gruyère Käse,
Frühlingszwiebeln und Eierschwämmli
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

CHF 34.50

Fondue Chinoise ab 2 Personen

serviert mit Rinds- Entrecôte und Schweizer Pouletbrust,
Curry-, Cocktail-, Knoblauch- und Tartarsauce, sowie Maiskolben,
Silberzwiebeln, Cornichons, frischen Früchten und Pommes Frites

pro Person CHF 54.00

Aus der Schatzkammer

«äs hät solangs hät» 75 cl für nur 99.00

Château Lagrange 2015 3^e grand cru classé

Château Langoa Barton 2013 3^e grand cru classé

Château Giscours 2020 3^e grand cru classé

Château Haut Bages Liberal 2017 5^e grand cru classé