

## VORSPEISEN

### HERBSTLICHER BLATTSALAT ... 15.50

Rotkabis, Kürbiskerne, Preiselbeeren &  
Kräuter-Knoblauch-Crostini

### LAUWARMER RANDEN-BIRNEN-SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ... 17.50

Baumnüsse & Kerbel

### GEBACKENE FEIGE MIT ROQUEFORT ... 17.50

Honig-Aceto, Bündner Rohschinken & Rucola

### SCHWEIZER RINDSTATAR ... 23.50

mit Toastbrot & Rucola

\* Cognac oder Calvados +3.50 \*

### TAGESSUPPE ... 12.50

es hät solang s`hät

### MARRONISUPPE MIT SPECK & FRANGELICO VERFEINERT ... 15.50

Haselnüsse & Kürbis

### MARKBEIN "PROVONCALE" VOM SCHWEIZER RIND ... 19.50

Kräutersaitlinge & Pommerysenf-Brötchen

\* Zubereitungszeit ca. 25 Minuten \*

### ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 23.50

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salbei & Buttersauce

\* mit gebratenen Kräutersaitlingen +4.50 \*

## SAISONALES

### REHSCHNITZEL (AT) MIT COGNACRAHMSAUCE ... 45.50

Spätzli, Zwetschgen-Rotkraut, Marroni

### VEGETARISCHER SPÄTZLITELLER ... 32.50

Birnen, Zwiebelschwitze, Rosenkohlblätter & Bio Bündner  
Bergkäse

\* mit Kräutersaitlingen + 4.50 \*

### SÄMIGES WALDPILZRISOTTO ... 32.50

Federkohlchips, Trüffelöl & rosa Pfeffer

### GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE (NO) ... 38.50

Süsskartoffelpurée, marinierter Rotkohl & Granatapfel

### GEBRATENES LAMMRACK (GB) ... 52.50

knusprige Polentaschnitte, gerösteter Rosenkohl,  
Kräutersaitlinge & Feigenjus

## KLASSIKER

### ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 34.50

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Salbei & Buttersauce

\* mit gebratenen Kräutersaitlingen +4.50 \*

### SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN-BURGER IM BRIOCHE BUN ... 31.50

180 gr, Cheddar, Honig-Zwiebeln,

Trockentomaten-Mayonnaise, Glatttaler Speck, Tomate,

Essiggurke, Züri Frites mit Kräutersalz

\* Extras: Freiland-Spiegelei +3.50 | Kräutersaitlinge +4.50 |

Trüffel-Parmesan-Fries +3.50 \*

### SCHWEIZER FLEISCHKÄSE VOM METZGER ZIEGLER ... 26.50

Bratkartoffeln, Rosmarin, Trockentomaten & Sauerrahm

\* mit Freiland Spiegelei +3.50 \*

### IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200 G) ... 52.50

mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter überbacken

\* Dazu: Pommes Allumettes \*

### SCHWEIZER RINDSTATAR ... 35.50

mit Toastbrot & Rucola

\* Extras: Cognac oder Calvados +3.50 | Pommes Allumettes

+7.50 | Trüffel-Parmesan-Fries +9.50 | Schweizer Markbein

(Zubereitungszeit ca. 25 Min) +10.50 \* \*

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALB ... 47.50

Knusprige Rösti

### KANTOREI WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB ... 48.50

Pommes Allumettes oder Ofenkürbis mit Rosmarin & Honig

### SCHWEIZER KALBSLEBERLI ... 43.50

Äpfel & Zwiebeln an Marsalajus

\* Dazu: Knusprige Rösti \*

Unsere Mitarbeiter stehen ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

