

VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTER

POCHIERTE EIER MIT KÄSEFONDUE UND SPINAT CHF 19

Uovo pochè, fonduta di formaggio e spinacino
Poached eggs with cheese fondue and spinach

KALBFLEISCH (BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT) MIT THUNFISCHSAUCE RINDSTATAR MIT KAPERN, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN,SENF UND SARDELLENEMULSION 80 GR CHF 23

Magatello di vitello CBT con salsa tonnata(cottura a bassa temperatura)
Veal(cooked at low temperature) with tuna sauce

ROHES RINDSTATAR MIT CAPPERN,KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, SENF UND SARDELLEN 80 GR CHF 23

Tartare di manzo con capperi, cipolle caramellate, senape ed emulsione di acciughe 80GR
Raw beef tartare with cappers, caramelized onions, mustard and anchovies 80GR

MARINIERTER LACHS,KNUSPRIGER FENCHEL UND ORANGE CHF 23

Salmone marinato, finocchi croccanti ed arance
Marined salmon, crispy fennel and orange

GEDÜNSTETER KABELJAU MIT KÜRBIS UND SAISONALEN PILZEN CHF 23

Merluzzo al vapore, zucca e funghi d'inverno
Steamed cod fish with pumpkin and seasonal mushrooms

TOMATENSUPPE MIT SAHNE UND SCHNITTLAUCH CHF 13

Vellutata di pomodoro con panna ed erba cipollina
Tomato soup with cream and chivies

ERSTER GANG / PRIMI PIATTI / MAIN COURSE

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM CHF 24

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato sauce and basil

RISOTTO MIT SAFRAN MIT KALBSHAXENSCHNITZELN UND GREMOLADSAUCE (MIT PETERSILIE,KNOBLAUCH UND ZITRONE) CHF 28

Risotto allo zafferano con bocconcini di ossobuco in gremolata
Risotto with sliced veal shank and "gremolata" sauce with parsley, garlic and lemon

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT SERVIERT MIT AROMATISIERTER BUTTERSauce CHF 24

Ravioli di ricotta e spinaci con crema di burro agli aromi
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach served with flavoured butter sauce.

PACCHERI-NUDELN MIT GARNELEN, BISKUITSauce UND BURRATA-FRISCHKÄSE CHF 29

Paccheri con gamberi, bisque e burrata
Paccheri pasta with prawns, bisque sauce and burrata fresh cheese

HAUSGEMACHTE RICOTTA-GNOCCHI, RAUCHERSCHINKEN UND WIRSING KNUSP CHF 24

Gnocchetti di ricotta fatti in casa, speck di montagna e verza croccante
Ricotta cheese gnocchi with speck and crispy savoy cabbage

TÄGLICHE KOCHSUPPE CHF 15

Zuppa del giorno
Daily Chef's soup

BEILAGEN / CONTORNI / SIDE DISHES

GRÜNER SALAT CHF 6

Insalata verde
Green salad

GEMISCHTER SALAT CHF 7

Insalata mista
Mixed Salad

GEGRILLTES GEMÜSE CHF 8

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

SAUTIERTES GEMÜSE CHF 8

Verdure glassate
Sauteed vegetables

POMMES FRITES / OFENKARTOFFELN CHF 8

Patate fritte / Patate al forno
Fresh fries / Baked potatoes

HAUPTSPEISE / SECONDI / SECOND COURSE

GEHACKTES KALBFLEISCH NACH ZÜRCHER ART MIT RÖSTI-KARTOFFELN CHF 35

Sminuzzato di vitellina alla Zurighese con rosti di patate
Chopped veal Zurich style with rosti potatoes

WILDLENDE AUF KOCHSAUCE MIT MAISCREME UND ROTEN FRÜCHTEN CHF 35

Cervo in salmì con crema di mais e frutti rossi
Venison loin on a cooking sauce with corn cream and red fruits

GEBACKENER LACHS, KARTOFFELPÜREE MIT LIMETTE UND GEMÜSE CHF 32

Salmon, soffice di patate al lime e giardino di verdure
Baked salmon, mashed potatoes with lime and vegetables

WOLFSBARSCHFILET MIT SAUTIERTEN KARTOFFELN UND ARTISCHOCKEN MIT TYME CHF 33

Filetto di branzino con patate saltate e carciofi al timo
Sea bass fillet with sauteed potatoes and artichokes with tyme

AUBERGINE PARMIGIANA CHF 28

Parmigiana di melanzane
Eggplant "PARMIGIANA" style

MILLEFULIE VON KARTOFFELN,PILZEN UND MILCHCREME CHF 24

Millefoglie di patate, funghi e crema di latte
Millefulie of potatoes, mushrooms and milk cream

NACHSPEISE / DOLCI / DESSERT

HEISSER SCHOKOLADENKUCHEN MIT EIS CHF 8

Tortino al cioccolato caldo con gelato
Warm chocolate cake with ice cream

TIRAMISU' CHF 8

BAYERISH BEI SCHLOSS CHF 10

Bavarese allo Schloss
Schloss Bavarian

MÜRBETEIGTÖRTCHEN MIT APRIKOSENMARMELADE UND TROCKENFRÜCHTEN CHF 8

Tartelletta di pasta frolla con marmellata di albicocche e frutta secca
Shortcrust pastry tartlet with apricot marmalade and dried fruit

GEMISCHTE EISCREME CHF 3,5

Gelato misto Kugel / Pallina
Mixed Ice Cream

ANANASMARINADE MIT ZITRUSFRÜCHTEN CHF 8

Marinata di ananas con agrumi
Pineapple with citrus fruits

DIE KLASSIKER / CLASSICI / CLASSICS

LOKALE WILD-UND KÄSESALAMI MIT GIARDINIERA CHF 30

Salumi di selvaggina e formaggi locali con giardiniera
Game meats and local cheeses with giardiniera

GEGRILLTES RINDFLEISCHFILET 180GR.UND OFENKARTOFFELN CHF 45

Filetto di manzo 180GR. alla griglia con patate al forno
Grilled fillet of beef 180GR. and baked potatoes

RINDFLEISCHSCHEIBEN 180GR. MIT GEGRILLTEM GEMÜSE CHF 39

Tagliata di manzo 180GR. con verdure alla griglia
Grilled fillet of beef 180GR and grilled vegetables

VIENER SCHNITZEL PANIERT MIT POMMES UND GEMÜSE CHF 43

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e verdure saltate
Fried veal cutlet with french and sauteed vegetables

KINDERMENÜ MENÜ BIMBI / KIDS MENÜ

KURZE NUDELN MIT TOMATENSAUCE / BOLOGNESE CHF 10

Pasta corta al pomodoro / Alla Bolognese
Pasta with tomato sauce / Bolognese meat sauce

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES GEBRATEN CHF 15

Cotoletta di pollo impanata con patate fritte
Fried chicken with french fries

RINDFLEISCHHAMBURGER MIT POMMES FRITES CHF 15

Hamburger con patate fritte
Beef hamburger with french fries

GEMISCHTE EISCREME CHF 3,5

Gelato misto Kugel / Pallina
Mixed Ice Cream

TÄGLICH GEÖFFNET VON 18.45 BIS 21.30
Aperto tutti i giorni dalle 18.45 alle 21.30
Every day from 6.45pm to 9.30pm

FÜR RESERVIERUNGEN RUFEN SIE DIE NUMMER AN +41 81 8393555
Prenotazioni al numero +41 81 8393555
For reservation call number +41 81 8393555