



— Saison 2023 —

Speisekarte



Vorspeisen

Grüner Blattsalat

9.50

Gemischter Salat

11.50

Nüsslisalat

mit Speck und Ei

13.50

Beefsteak Tatar

mit Brioche Toast und Blattsalatbouquet

19.50 | 29.50

Calamares alla romana

frittierte Tintenfischringe im Teig mit Tartar Sauce

16.50

Gambas "al ajillo"

gebratene Riesencrevetten in rassicem Knoblauchöl mit Peperoncini

17.50

Avocado Carpaccio

mit gebratenen Riesencrevetten

18.50 | 28.50

Caprese

Tomaten Salat mit Buffalo Mozzarella und frischem Basilikum

15.50

Zitronengrascurry Suppe

mit Riesencrevetten

16.50

Hausgemachte Bouillon mit Ei

12.50

Fitnesssteller mit gemischtem Salat, dazu:

Schweinsschnitzel
23.50

Poulet Brust
26.00

Egli Knusperli
27.50

Kalbsschnitzel
32.00



Für den kleinen Hunger

Portion Pommes

6.00 | 10.00

Kaltes Plättli

26.50

Club Sandwich

mit Pouletbrustschnitzel, Eiersalat, Blattsalat, Gurken und Tomaten
mariniert mit Tartar- und pikanter BBQ-Sauce

19.50

Wurstsalat | Thonsalat

einfach oder garniert

14.50 | 18.50

Wurstkäse Salat

einfach oder garniert

15.50 | 19.50

Flammkuchen

Klassisch

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

18.00

Vegetarisch

mit mediterranem Gemüse, Cherrytomaten und Zwiebeln

18.00

Pikante

mit scharfer Salami, Zwiebeln und Oliven

19.50

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti Napoli

14.00

Spaghetti Carbonara

mit Schinken, Rahm und frischen Eier

15.00

Spaghetti all'arrabbiata

17.00

Spaghetti Bolognese

21.00

Penne Primavera

mit Frühlingsgemüse

18.50

Spargel Ravioli

an Salzeibutter und Cherrytomaten

24.50

Risotto Verdura e Funghi

sämiger Safranrisotto mit Saisongemüse und Champignons

24.50

Massaman Thaicurry

Currygericht aus Thailand mit Gemüse

dazu Parfümreis

24.50



Fisch

Wolfsbarschfilet de la Chef

auf einem Beet von grilliertem Gemüse und Noilly Prat Safran Sauce
mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln dazu Salzkartoffeln

37.50

Duett vom Zanderfilet & Riesencrevetten

an einer Bärlauch Zitronengras Sauce
serviert mit Butterreis und Spinat

39.50

Risotto Mediterran

mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Cherrytomaten
und Frühlingszwiebeln

42.50

Fleisch

Hausgemachter Hackbraten an Holunderrotweinjus

serviert mit Bärlauchspätzli und Gartengemüse

36.50

Zartes Schweins- | Kalbs Wiener Schnitzel

serviert mit Pommes Frites, Gartengemüse und Preiselbeeren

29.00 | 38.50

"Züri Gschnätzlets" an Champignonrahmsauce

serviert mit goldgelb gebratener Rösti

39.50

Klassischen Schweins- | Kalbs Cordon bleu

gefüllt mit Modelschinken und Raclette Käse

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

33.50 | 39.50

Spezialitäten vom Grill

Black Angus Rindsfilet 200g

serviert mit Babybratkartoffeln und mediterranem Gemüse
dazu hausgemachte Béarnaise Sauce

52.50

Black Angus Rindsentrecôte 250g

serviert mit Babybratkartoffeln und mediterranem Gemüse
dazu hausgemachtes Café de Paris

50.50

Schweinefilet rosa gebraten an raffinierter Morchel Sauce

serviert mit frischen Tagliatellen und Gartengemüse

39.50

Empfehlungen vom Chef

"Stroganoff" an einer leichten Paprikasauce

Zarte Rindsfiletstreifen mit Butterreis und Gartengemüse

40.50

Mistkratzerli Stücke im Ofen gegart

an Knoblauch-Peperoncini-Rotweinjus mit frischen Kräutern

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

37.00

Ganzes Mistkratzerli "a la Chef" im Ofen gegart

an Knoblauch-Peperoncini-Rotweinjus mit frischen Kräutern

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

37.00

***Wartezeit beträgt ca. 35 Minuten**

Für die kleinen Golfer

Portion Pommes Frites

7.50

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

12.50

Spaghetti Pomodoro

12.50

Spaghetti Bolognese

15.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

14.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Nudeln

15.50



Dessert

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

8.50 | 10.50

Eiskaffee

Kaffeeglacé gerührt mit Rahm

8.00 | 12.00

Meringues Glace

Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

8.50 | 11.50

Le Colonel

Zitronen Sorbet mit Vodka

9.50 | 12.50

Karibik

Mango Sorbet mit Prosecco

9.50 | 12.50

Zwetschgen Sorbet

mit Vieille Prune

9.50 | 12.50

Dessert Variation "Surprise"

14.50

Warmer Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen

mit Vanilleglace und Rahm

12.50

Hausgemachtes Panna Cotta

mit Baileys und Beeren

12.50

Hausgemachtes Caramelköpfl

10.00

Crema Catalana

10.00

Käse Plättli

19.00

Glace

Eis und Sorbets pro Kugel

4.00

Vanille | Schokolade | Kaffee | Erdbeer | Stracciatella
Zitronensorbet | Zwetschgensorbet | Mangosorbet



Deklaration

Rind

Schweiz, USA, Argentinien, Brasilien
Metzgerei Angst AG

Kalb, Schwein, Poulet, Reh, Hirsch

Schweiz
Metzgerei Angst AG

Reh, Hirsch

Schweiz, Österreich
Metzgerei Angst AG

Lamm

Schweiz, Australien, Niederlande

Zanderfilet, Egliknusperli

Schweiz | FAO-Gebiet Nr. 27-37
G.Bianchi AG, Zufikon

Meeresfrüchte Wolfsbarschfilet

nach Angebot
G.Bianchi AG, Zufikon

Wolfsbarschfilet

FAO-Gebiet Nr. 27-37

Milchprodukte

Schweiz | Regional



Allergene und Intoleranzen:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten oder Gerichten. Das Rindfleisch aus den USA und aus Argentinien kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Ausserdem kann das Rindfleisch aus den USA mit hormonellen Leistungsförderern hergestellt worden sein.

—

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



