

Sonne-Genuss Take-away vom 20. – 26. Januar 2021

Profitieren Sie von einer Vergünstigung von 20% auf den Restaurantpreis

We grant you 20% reduction of the regular restaurant rate

VORSPEISEN

Klassisches Rinds-Tatar 19 | Hauptgang 29

mit seinen Garnituren und knusprigem Brötchen

Home made beef tatar with its garnish and crispy bun

Fenchelsalat mit Orange 11

Auf Wunsch mit knusprigem Pulpo 3

Fennel salad with orange

On request with crispy pulpo 3

Kräftige Rindsbouillon 11

mit bunten Gemüsewürfeli und hausgemachten Flädli

Beef bouillon with vegetable cubes

and home made pancake stripes

HAUPTSPEISEN

Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 35

in feiner Champignons-Rahmsauce mit goldbrauner Rösti

Sliced veal „Zurich style“ in mushroom-cream sauce and a golden roesti

Zarte Rehschnitzel 34

an leichter Calvadossauce mit Rahm

mit Safrangnocchi und geschmortem Rotkraut mit Apfel

Sautéed venison escalopes

on Calvados cream-sauce, saffron-gnocchi and red cabbage with apple

Sämiger Rosmarin-Risotto 22

mit würziger Belper-Knolle

und knusprigen Süsskartoffel-Chips

Risotto with rosemary,

“Belper Knolle” cheese and sweet potato crisps

GRILL-SPEZIALITÄT

Schweizer Kalbssteak 41

mit Kräuter-Crème fraîche

an buntem Wintergemüse und knusprigen Pommes frites

Swiss veal steak with herb sour cream

Colourful winter vegetable and French Fries

DESSERT

Vermicelles 11

mit Meringues und Schlagrahm

Vermicelles with meringues and whipped cream

Alle Preise in CHF und inkl. 2.5% MwSt.