



Speisekarte Gaststuben

Vorspeisen

Starters

Terrine vom Geisskäse mit edlen Nüssen an hausgemachtem Früchtebrot und Quitten-Kompott <i>Terrine of goat cheese with noble nuts home made fruit bread and quince compote</i>	CHF 22
Gemischter Salat mit Feigenspalten, gebackenem Trüffel-Blätterteig-Knusper und Kürbiskernöl-Dressing <i>Seasonal vegetable and leaf salad with fig slices, baked truffle-puff pastry crisp and pumpkin seed oil-dressing</i>	CHF 14
Hausgebeizter „Label Rouge“ Lachs auf Wakame-Algen mit Litschi und pikanter Erdnuss-Glacé <i>Home marinated "Label Rouge" salmon on Wakame alga with lychee and zesty walnut ice cream</i>	CHF 25
Züribieter Freiland-Nüsslisalat mit gehacktem „Bio“-Ei vom Guldenen, gebratenem Speck und Butter-Croûtons mit Haus-, French- oder Italienischem Dressing <i>Regional corn salad with minced organic egg, roasted bacon, croutons and House-, French- or Italian dressing</i>	CHF 15
Unser Tatar vom Rind mit Toast	180 gr CHF 34
<i>Homemade tatar with toast</i>	90 gr CHF 20
mit Sommertrüffel / <i>with summer truffle</i>	CHF 6
mit Sântis Malt Whisky (2cl) / <i>with Swiss Whisky</i>	CHF 8
Bündner-Fleisch fein aufgeschnitten & Alpkäse <i>Dried Grison meat thin sliced and cheese</i>	CHF 29

Stuben Klassiker

Classic „Stuben“ dishes

- Grilliertes Irisches Rindsfilet CHF 62
mit BBQ-Jus, herbstlichem Gemüse
und Püree von der Süsskartoffel
*Grilled Irish beef fillet with BBQ gravy,
autumn vegetable and puree of sweet potato*
- Gebratener Alpen-Lachs aus dem Misox CHF 44
mit Italienischem Wurzelspinat
auf getrüffeltem, weisser Tessiner Polenta
*Sautéed alpine salmon
with Italian root spinach on truffled white polenta*
- Gebackene Eglifilets mit Sauce Maison CHF 40
dazu in Butter sautierte Petersilienkartoffeln
*Crispy baked fillets of perch
with parsley potatoes and Sauce Maison*
- Kalbsbratwurst (200gr.) nach altem Rezept CHF 21
dazu Zwiebelsauce und Pommes frites
Veal sausage (200gr) with onion sauce and French fries
- Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ CHF 42
an feiner Champignon-Rahmsauce
mit oder ohne Nierli mit Butterrösti
*Sliced veal Zurich style with a delicious mushroom cream sauce,
butter roesti, and with or without kidney stripes*