

Vorspeisen

Starters

Antipasti-Gemüse mit Mozzarellabällchen und Salatbouquette in Balsamicodressing (V)

Italian vegetables starters with mozzarella cheese and salad

€ 8,00

Salatkomposition mit Oliven in Kräutervinaigrette und gegrilltem Ziegenkäse auf Bruschetta (V)

Composition of salads with olives, herb vinaigrette and grilled goats cheese served on bruschetta bread

€ 10,00

Salat von Gambas und Mango mit fein-scharfem Kokos-Chilidip

Salad of prawns and mango with coconut-chili dip

€ 11,00

Rindercarpaccio mit Zitronenöl, geraspelttem Parmesan und Pinienkernen

Carpaccio of beef with lemonoil, parmesan cheese and pine nuts

€ 10,00

Caesarsalat

mit pikantem Dressing und Knoblauchcroutons

Caesar salad bowl

a spicy salad creation with garlic croutons

€ 12,50

mit "Balsamico"-Putenbruststreifen

with grilled slices of "balsamico"-turkey

€ 15,00

Unsere vegetarischen Gerichte sind durch ein (V) gekennzeichnet

Our vegetarian dishes are marked with (V)

Suppen

Soups

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

Clear soup with stripes of vegetables and old Sherry

€ 4,00

Tomatencremesuppe mit Pestosahne (V)

Tomato cream soup with pesto cream

€ 5,00

Thailändisches Zitronengrassüppchen mit Kokosmilch und Hähnchen

Thai lemon grass soup with coconut milk and chicken

€ 6,50

Pasta

Noodles

Penne, Spaghetti, Fussili

€ 12,50

Zur Wahl / at your choice:

Arrabbiata (scharf/spicy)

mit Tomaten, Knoblauch und Chili (V)

with tomatoes, garlic and chili

Puttanesca

mit Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kapern und Sardellen

with tomatoes, garlic, olive and anchovy

Bolognese

pikantes Fleischragout mit Karotten und Sellerie

Ragout of beef, carrots, and celery

Gorgonzola und Brokkoli (V)

Gorgonzola cheese and broccoli

Dazu empfehlen wir unseren kleinen Salatcup

We recommend our small salad cup to go with it

€ 3,50

Unsere vegetarischen Gerichte sind durch ein (V) gekennzeichnet

Our vegetarian dishes are marked with (V)

Classics

Pasta alla Lombarda

Spaghetti auf Rucola mit Basilikumpesto, sonnegetrockneten Tomaten und Mozzarellabälchen

Spaghetti on rocket salad with basil pistou, sun dried tomatoes
and mozzarella cheese

€ 12,50

Geschnetzelte Hähnchenbrust „Züricher Art“ in Champignonrahm mit Kartoffelrösti

Slice of chicken breast “Zurich style” on creamy mushroom sauce
with potato roesti

€ 16,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salatcup

Veal escalope Vienna style with crispy potatoes and salad cup

€ 17,00

Hauptgerichte

Main dishes

Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Japanischer Teriyaki Sauce und Basmatireis (V)

Wok vegetables from with
Japanese teriyaki sauce and basmati rice

€ 14,00

Schweinefiletnüsschen auf Schwammerlrahm mit Pasta und Gemüse

Loin of pork on creamy mushrooms with noodles and
vegetables

€ 16,50

Gegrilltes Filet vom Zackenbarsch auf Scampi-Kartoffelgrösti, Basilikum-Pestorahm

Filet of grouper on roasted potatoes with shrimps
basil-pesto sauce

€ 19,00

Kalbsmedaillon auf Bruschetta mit sonnengetrockneten Tomaten und glacierten Zwiebeln, Portweinglace, Kartoffelkrapfen

Filet of veal on bruschetta with sun dried tomatoes,
glazed onions, port glace and potato fritters

€ 21,00

Unsere vegetarischen Gerichte sind durch ein (V) gekennzeichnet

Our vegetarian dishes are marked with (V)

Spezialitäten vom Grill

Grilled specialities

Maishähnchenbrust

Breast of corn chicken

€ 16,00

Lachsfiletschnitte

Filet of salmon

€ 18,00

Rinderfiletsteak

Steak of beef fillet

€ 24,00

Truthahnsteak

Steak of turkey

€ 16,00

**Wir servieren alle Grillgerichte mit Ofenkartoffel,
feuriger Tomatensalsa, Kräuterbutter und Salatcup**

We serve all grilled dishes with baked potato, spicy tomato salsa,
herb butter and salad cup

Unsere vegetarischen Gerichte sind durch ein (V) gekennzeichnet

Our vegetarian dishes are marked with (V)

Desserts

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme (V)

Bavarian apple strudel with vanilla ice cream

€ 6,00

Tiramisu garniert mit frischen Früchten umlegt(V)

Tiramisu – Italian cottage cream with fresh fruits

€ 7,00

Türmchen von weißer– und schwarzer Schokolade (V) mit Himbeercoulis

Mille feuille of white and black chocolate with raspberry coulis

€ 7,00