

Vorspeisen

Rieslingcrèmesuppe der Klassiker	9.50
Bouillonsuppe mit Kräuterflädli	7.00
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroûtons	9.50
Bunt gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen	12.50
Nüsslisalat mit Ei & Bärlauchcroûtons	13.00

Hausdressings
Französisch - cremig / Italienisch - Balsamico / Latino - leicht pikant

kleine feine Starter

Beefsteak Tatar Toast & Butter 100g / 200g	23.00 / 34.00
Tuna Sashimi mit Sesam an Ponzu Spargel Vinaigrette, Wasabi Mayonnaise	22.00
Pulpo al Ajillo mit Knoblauch & Chili	18.50
Jamón Ibérico Croquetas 4 Stk. mit Rösttomaten Salsa	14.00
Gemüse Frühlingsrolle 1 Stk. mit Thai Dip	8.00
Indisches Linsen Dal - vegan mit Kräuter Fladenbrot	12.50
Knoblauchbrot	6.00

Hauptgerichte

Kalbs Cordon bleu Schauenberg gefüllt mit Mostbröckli & Käse dazu Pommes frites	36.00
Rindsfiletwürfel an einer Senfrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	40.00
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Madeirasauce dazu Rösti	35.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Pilzen dazu Rösti	36.00
Schweine Schnitzel paniert dazu Pommes frites	26.00
Rindsfiletsteak vom Jospier Holzkohlegrill Black Aberdeen Angus Rind dazu Pommes frites & Kräuterbutter 150g / 200g / 300g	42.00 / 48.00 / 65.00
auf Wunsch mit	
+ Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.	+8.50
+ geschmolzenem Blue Jersey Käse	+5.00
Portion Gemüse mit verschiedene Saisongemüse	7.00
Portion grüne Zürcher Wyland Spargeln mit Sauce Hollandaise	15.00

Kalb-, Schweinefleisch: CH | Lamm: Irland & Wales | Geflügel: Schweiz | Damhirsch: Gutsbetrieb Säntisblick Eschlikon / Heurüti
Rindsfleisch: CH/USA. USA kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Simon`s Empfehlungen

Kalbshaxen geschmort

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Blaukraut & Kastanien 38.00

New Orleans

Schweizer Pouletbrustwürfel & Black Tiger Riesencrevetten

an rassisger Cajun Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle 42.00

Lammfilet vom Jospet Holzkohlegrill

dazu grüne Zürcher Wyland Spargeln, neue Rosmarin Bratkartoffeln

Sauce Hollandaise 45.00

aus See und Meer

Tagesfisch

Fisch täglich frisch, kreativ und saisonal

T.P

Thai Curry

mit Black Tiger Riesencrevetten

Kokosnussmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis 42.00

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Käsespätzli

mit gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken, Apfelmus 20.00

Thai Curry

mit Kokosnussmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis 30.00

Tagliatelle New Orleans

an rassisger Cajun Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle

Blattspinat & Pilze 30.00

Grüne Zürcher Wyland Spargeln mit Käse

überbacken mit unserer Käse Hausmischung

dazu neue Rosmarin Bratkartoffeln 34.00

Indisches Linsen Dal vegan

mit Grill Gemüse und Kräuter Fladenbrot 26.00

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	26.00
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	34.00
Fitnesssteller mit Angus Rindsfiletsteak Kräuterbutter & gemischtem Salat 150g / 200g / 300g	42.00 / 48.00 / 65.00
Fitnesssteller mit hausgemachten Gemüse Frühlingsrollen dazu Thai Dip & gemischtem Salat	24.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch mit gemischtem Salat	T.P.
Fitnesssteller mit Egli Knusperli (CH) Tartarsauce & gemischtem Salat	34.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit gemischtem Salat	38.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten im Knuspermantel dazu Thai Dip & gemischtem Salat	31.50
Portion Pommes frites	6.00 / 10.00