

VORSPEISEN und KLEINERE GERICHTE

STARTERS and SMALLER DISHES

Frisch gebackenes Brot,
gesalzene Fassbutter und Kräuterquark
pro Person € 1,80

Freshly baked baguette, salted butter and curd cheese with herbs

Cocktail von Eismeergarnelen € 7,80
mit Äpfeln und Aprikosen in fruchtiger Salat-Mayonnaise,
frisches Stangenbrot

*Cocktail of Arctic Sea Prawns with apple and apricot pieces
in a fruity salad cream, served with baguette*

Tartar vom norwegischen Graved Lachs € 10,20
an hausgemachten Reibeküchlein und Honig-Dill-Senf-Dip

*Norwegian Graved Salmon Tartar with homemade
potato dumplings and a honey-dill-mustard-dip*

Frischer Tomaten-Mozzarella-Salat € 11,80
mit Basilikumpesto und gebratenen Garnelen am Spieß,
Stangenbrot

*Fresh Tomato Mozzarella salad with basil pesto
and prawns roasted on a spit, served with baguette*

Marktfrische Blattsalate € 11,80

in mildem Senf-Estragon-Dressing

mit Kaninchenrücken im Speckmantel gebraten, Stangenbrot

*Fresh vaich of salads in a smooth mustard-tarragon-dressing with
grilled saddle of rabbit wrapped in bacon, served with baguette*

Original Elsässer Flammkuchen € 7,80

- mit Speck und Zwiebeln

- mit Schinken und Lauch

Original Tarte Flambee from Alsace with either bacon and onions or ham and leek

Roastbeef -rosa gebraten- € 11,80

Bratkartoffeln und Remouladensoße

Roastbeef (medium roasted) served with fried potatoes and remoulade sauce

Matjesröllchen auf Pumpernickel € 7,50

mit Preiselbeer-Käse-Crème

Matie (young herring) rolls on pumpernickel with a cranberry-cheese-creme

Bauernsülze € 9,50

Zwiebelringe, Bratkartoffeln und Remouladensoße

Farmer's aspic with onion rings, fried potatoes and remoulade sauce

Kleine Reibeküchlein mit gebratener Blutwurst

und geschmorten Paprika-Zwiebel-Ringen

€ 7,50

*Small potato pancakes with a roasted blood sausage
and stewed pepper-onion-rings*

SUPPEN

Soups

Milde Kräuter-Knoblauch-Suppe

mit Brotcroûtons

€ 5,50

Smooth herbage-garlic-soup with bread croûtons

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Maultaschenstreifen

und Schnittlauch

€ 5,50

Homemade bouillon with pasta squares and chives

Süßkartoffel-Rübensuppe

mit Speckstreifen

€ 5,50

Soup of sweet potatoes and turnips with slices of bacon

ZU ALLEN SUPPEN SERVIEREN WIR FRISCHES STANGENBROT

TO ALL SOUPS WE SERVE FRESH BAGUETTE

FLEISCHLOSE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Tagliatelle € 9,80
mit Spinat, Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Pinienkernen
in Basilikumsoße

*Tagliatelle with spinach, cherry tomatoes,
small mozzarella scoops and pine nuts in a basil sauce*

Dampfkartoffel „Mediterran“ € 9,80
mit Ratatouille-Garnelen-Ragout

Boiled potato „Mediterran“ with a ratatouille-shrimps-ragout

Vegetarische Gemüse-Maultaschen € 7,50
in feuriger Soße und gegrillter Paprika

*Vegetarian pasta squares with vegetables
in a spicy sauce with grilled peppers*

MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

MEDITERRANEAN SNACKS

Steinpilzrisotto € 14,80

und in Olivenöl gebratene Gambas

Porcini risotto with gambas roasted in olive oil

„Warmer Tapasteller“ € 13,50

Gambas, Sepia, Paprika, Kartoffelchen ...

Sauce Aioli, Stangenbrot

*Warm tapas plate with gambas, sepia, peppers, small potatoes ...
served with sauce aioli and fresh baguette*

Mediterran gefüllte Champignonköpfe € 8,80

mit Ziegenkäse gratiniert

*Stuffed mushroom heads „Mediterranean style“
with goat cheese au gratin*

F I S C H

FROM RIVER AND SEA

Gebratenes Zanderfilet

auf frischem Gartengemüse,
Pellkartöffelchen mit Kräuterquark

€ 18,50

- als kleinere Portion € 16,-

*Fried pike-perch filet on fresh garden vegetables,
with boiled potatoes in the skin and herb curd*

Pochiertes Schollenfilet

Wasabisoße mit gebratenen Apfelscheiben,
Petersilienkartoffeln

€ 16,50

- als kleinere Portion € 14,00-

*Poached fillet of plaice in a wasabi sauce
with grilled apple slices, parsley potatoes*

Filet von der Goldbrasse aus der Butterpfanne

mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Pinienkernen, Butterreis

€ 17,90

- als kleinere Portion € 15,40-

*Gilthead seabream fillet from the butter pan
with zucchini-tomato-vegetables and pine nuts, buttered rice*

Stellen Sie sich bitte zu jedem Fischgericht
einmal einen Salatbeilagenteller vom Salat-Büffet zusammen.

To all fish dishes you may take a sidesalad from our salad buffet.

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Wiener Kalbschnitzel € 18,50

mit hausgemachten, lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

-als kleinere Portion- € 15,50

*Vienna Veal Cutlet with homemade tepid
potato-cucumber-salad and cranberries*

Gebratene Hähnchenbrust € 15,80

auf Curry-Chili-Soße mit Bananen, Mandelreis

Roasted chicken breast in a curry-chili-sauce with banana, almond rice

Kaninchenrücken € 17,-

mit Bacon am Spieß gebraten
auf sahnigem Pilzragout, Polenta

-als kleinere Portion- € 14,50

Bacon-wrapped saddle of rabbit on creamy mushroom ragout, polenta

Züricher Kalbsgeschnetzeltes € 17,50

mit frischen Champignons und Käse überbacken, Rösti

Strips of roast Veal „Zurich style“ with fresh mushrooms au gratin, hash browns

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich einmal an
unserem Salat-Büffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.

*To all main dishes you may choose between a sidesalad
from our salat buffet or the daily vegetables.*

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Schweinelendchen € 17,50
auf gelben Rüben in Dijon-Senf-Sahne,
hausgemachte Butterspätzle

- als kleinere Portion - € 14,90

*Pork loin on yellow turnips in a English mustard cream,
served with homemade butterspaetzle*

Rinderfilet im Speckmantel € 24,80
mit kräftiger Rotwein-Schalotten-Soße, Kartoffelbrätlinge

*Bacon-wrapped filet steak of beef in a pungent
red wine-shallot sauce, fried potatoes*

Zarter Braten aus der Lammhüfte € 16,80
in Rosmarin-Knoblauch-Jus, weißes Bohnengemüse
mit Lauchringen und Möhrenwürfeln, Kartoffelpüree

- als kleinere Portion - € 14,30

*Tender roast from the lamb shank in a rosemary-garlic-jus,
white bones with leek rings and carrot cubes, mashed potatoes*

Entrecôte vom Grill „Tessiner Art“ € 18,80
mit warmen, gefüllten Kirschtomaten
und geriebenem Parmesan, Bratkartoffeln

*Entrecôte steak „Tessiner style“ with warm, filled cherry
tomatoes and grated Parmesan cheese, fried potatoes*

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich einmal an
unserem Salat-Büffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.

*To all main dishes you make choose between a sidesalad
from our salad buffet or the daily vegetables.*

DESSERTS

Gestürzte Kokos-Milch € 6,-
mit Bananenchips und Schokoladen-Chili-Orangen-Soße

Plunged coconut milk with banana crisps and a chocolate-chili-orange-sauce

„Armer Ritter“ € 5,80
gebackener Hefe-Zopf mit Beerenkompott und Walnuseis

Braided yeast bun „Armer Ritter“ with berry compote and walnut ice cream

„Peach Melba“ € 5,80
auf MODERNE Art

„Peach Melba“ – Modern style

Eiscoupe „Chocolate“ € 6,-
Eiscreme „Chocolate Chips“ auf Schokorührkuchen
und weißer Schokoladensoße, Sahnehaube

*Ice cream „Chocolate Chips“ on a chocolate pound cake
with a white chocolate sauce, topped with whipped cream*

Gemischtes Eis
3 Kugeln Crèmeeis € 4,20
mit Schlagsahne € 4,70

3 scoopes cream ice (by request with whipped cream)

Irish Coffee € 5,50

*Alle Preise verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.*

All prices are inclusive of value added tax and service.