

| Spezialitäten   Specialities   | EUR   |
|--|---|
| <b>Kraftbrühe vom Rind</b><br>Gemüsewürfel   Pfifferlinge   Sherry<br>Beef Consommé   vegetable dices   chanterelles   sherry  | <b>7.50</b>   |
| <b>Tomatensuppe</b><br>Bufalino Mozzarella   Kirschtomaten   Basilikum   Grissini<br>Tomato soup   buffalo mozzarella   cherry tomatoes   basil   grissini   | <b>7.00</b>   |
| <b>Beilagensalat</b><br>Blattsalat   Tomaten   Gurken<br>Lettuce   tomatoes   cucumber   | <b>5.80</b>   |
| <b>Rindstatar</b> ②<br>Mild   medium oder feurig   Brioche Toast und Butter<br>Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00)<br>Beef tartar   mild   medium or fiery   brioche toast and butter<br>Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)   | Portion   portion <b>17.50</b><br>kleinere Portion   small portion <b>14.00</b> |
| <b>Salat Françoise</b> ②④⑤⑥<br>Blattsalat   gebratene Poulardenbrust   knuspriger Speck   Früchte<br>Rose Island Dressing   Oliven-Focaccia<br>Lettuce   fried chicken breast   crispy bacon   fruits   rose island dressing   olive focaccia                      | <b>16.50</b>  |
| <b>Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck</b><br>On request without chicken breast and bacon   | <b>11.50</b>  |
| <b>Linguine mit frischen Pfifferlingen</b><br>Schalotten   Sahne   Rucola   Pecorino<br>Linguine   chanterelles   shallots   cream   rocket   pecorino   | <b>17.20</b>  |
| <b>Rösti Vier Jahreszeiten – vegan –</b> ④<br>Saisongemüse   Champignons   geschmolzene Tomaten<br>Swiss-style hash browns - vegan   seasonal vegetables<br>button mushrooms   melted tomatoes   | <b>16.80</b>  |
| <b>Gebratene Lachsmedaillons</b><br>Noilly-Prat-Sauce   Möhre   Austernseitlinge   Cherrytomaten<br>Spinat   Freckenhorster Kartoffeln<br>Fried salmon medallions   Noilly-Prat sauce   carrot   oyster mushrooms<br>cherry tomatoes   spinach   regional potatoes | <b>18.80</b>  |
| <b>Rumpsteak „Americano“</b> 250 g Rohgewicht<br>knuspriger Speck   gebratene Tomaten   Kräuterbutter   Pommes Pure & Rustic<br>Caesar Salat<br>Crispy bacon   fried tomatoes   herb butter   French fries pure & rustic   Caesar's salad                          | <b>28.00</b>  |

**Zürcher Geschnetzeltes** ④ Portion | portion **22.50**  
 Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterrösti kleinere Portion | small portion **17.20**  
 Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter roesti

**Gebratene Kalbsleber „Berliner Art** Portion | portion **21.80**  
 Apfel | Schmorzwiebeln | Preiselbeer-Rotweinsauce kleinere Portion | small portion **17.00**  
 Kartoffelrahmpüree  
 Fried calf's liver | apple | braised onions  
 cranberry red wine sauce | mashed potatoes

## Dessert

**Schweizer Karottenkuchen** **5.50**  
 Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten  
 Swiss carrot cake | Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

**Vanille Crème brûlée** **6.80**  
 Mandelkuchen | eine Kugel Blaubeere Skyr  
 Almond cake | one scoop of Blueberry Skyr

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Brombeere“ für 4.50 EUR an.

Dear guests, with each **main course** we offer you afterwards a hot drink of your own choice and a little scoop of our ice creation "Blackberry" for 4.50 EUR.

## Kindergerichte | For our young guests

**Sunny Zurich** **12.00**  
 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Champignons | Rösti  
 Veal stripes | creamy sauce | mushrooms | hash browns

**Wow** **6.00**  
 Mini-Wiener | Pommes Pure & Rustic | Ketchup | Mayonnaise  
 Frankfurter | French fries pure & rustic | ketchup | mayonnaise

**Münsterländer Schnitzelchen** **6.00**  
 Paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes Pure & Rustic  
 Breaded pork escalope | mixed vegetables | French fries pure & rustic

**Frisbee-Scheiben** **6.00**  
 Pfannkuchen | Nutella | Erdbeermarmelade | Apfelkompott  
 Pancakes | Nutella | strawberry jam | apple compote