

Einsteiger und Starter

Knoblauchbrot Hausgemacht	10.20
Weisse Spargelcremesuppe	10.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	9. –
Bunter Blattsalat Salatsauce nach Wahl	9. –
Gemischter Salat Salatsauce nach Wahl	11. –
Kopfsalat Mimosa mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	11. –
Falsche Schnecken, 6 Rindsfiletwürfeli im Schneckenpfännli überbacken mit Café de Paris	22. –
Unsere Hausgemachten Salatsaucen Honig-Ingwer, Französisch oder Italienisch	

Alles ohne Fleisch

Buntes Gemüse mit roter Currysauce * <i>vegan</i> und Trockenreis	26. –
Bärlauchspaghetti raffiniert und pikant mit frischem Bärlauch und Peperoncini	24. –
Weisse Spargeln mit Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	36. –
Grosser knackiger Salatteller mit Melone und Ei	22. –

Typisch Rössli

Wienerschnitzel Rössli vom Kalb dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	41.50
Kalbsleberli in Butter mit Zwiebeln und Salbei serviert mit knuspriger Rösti	39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art serviert mit knuspriger Rösti	43. –
Tatar vom Rind mit Toast & Butter mit Cognac, Calvados oder Whisky, mild bis rassig	28. – / 35. –

Geflügel und Fleisch

Frühlingspfännli mit Pouletbrust an Champignonsauce serviert auf Butterspätzli und Spargeln	34.50
Schweins Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	34.50
Lammfilet mit Honig-Rosmarinsauce dazu Butterspätzli und Gemüse	42.50
Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse	56. –

Aus dem Wasser

Hausgemachte Fischknusperli vom Zander mit Tartarsauce begleitet von Salzkartoffeln oder Salatparade	32. –
Gebrautes Zander – Filet an roter Currysauce dazu Trockenreis und Gemüse	39. –

Immer beliebt

Wurstsalat mit Emmentalerkäse und Salatparade	16. – 21.50
Chef Salat mit Pouletstreifen an Parmesandressing auf Eisbergblättern, Avocado, Rispen Tomaten, Parmesansplitter	26.50
«Kaltes Plättli» mit Schweizer Landrauchschorlen, Fleischkäse, Rauchwürstli, Sbrinz, Weichkäse und süss-sauer eingemachtem Gemüse	26.50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Salatparade	26. –

Fleischspezialitäten mit Beilage

Pouletbrust	180 g	28.–
Schweinesteak	200 g	31.–
Kalbspailard	140 g	38.50
Rindsfilet	200 g	53.–

... Beilagen

Pommes Frites	Rösti	Trockenreis
Tagliatelle	Salatparade	Marktfrisches Gemüse
Unsere Spätzli sind hausgemacht mit Quark		

... und eine Sauce

Portwein	Kräuterbutter	Rote Currysauce
----------	---------------	-----------------