



Apéro I

Grissini mit Rohschinken
Parmesan
Tomaten Mozzarellaspiessli

10.00 | Person

Apéro II

belegte Brötli
Parmesan
Tomaten-Mozzarellaspiessli

12.00 | Person

Apéro III

Belegte Brötli
Parmesan
Schinkengipfeli
Gemüsesticks mit Dipsaucen
Trinksüppi

15.00 | Person

Apéro riche

Parmesan
Grissini mit Rohschinken
belegte Brötli
Tomaten-Mozzarellaspiessli
Trinksüppi
Rindstatar mit Kartoffelstock
Lachstatar
Schokoladenmousse

32.00 | Person



Zersch

grüner Blattsalat	9.00
saisonale Suppe	11.00
gemischter Salat	12.00
Tomaten mit Mozzarella	14.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	14.00
Vorspeisevariation Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse, Rauchlachs	19.00
Fischvariation Thunfisch, Lachs und Riesencrevette	24.00



Nachher

Tessinerbraten Schweinsbraten im Speckmantel mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Huusgmachte Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	29.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gemüse	31.00
Pouletpiccata mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	32.00
Maispoulardenbrust mit Weissweinrisotto an Pommerysenfsauce und Gemüse	32.00
Kotelette vom Molkeschwein mit Rosmarinkartoffel und Gemüse an Rotweinjus	34.00
Rindsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüse	36.00
Piccata vom Schwein / Kalb mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	32.00 / 39.00
Zürigschnätzlets mit Rösti und Gemüse	42.00
Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto und Gemüse	44.00
Roastbeef mit Bratkartoffeln an Whisky-Pfeffersauce und Gemüse	49.00
Duett vom Rind und Kalb Rindsfilet und Kalbshaxe mit Kartoffelstock und Gemüse	54.00
Rindsfilet am Stück mit jungen Rosmarinkartoffeln und Gemüse	59.00



Süessäs

Fruchtsalat mit Sorbet	9.00
Panna cotta mit Beerensauce	10.00
huusgmachtli Caramelchöpfli	10.00
Meringue mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Toblerone Mousse	11.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.00
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Vanilleglace	13.00
Dessertvariation Pannacotta, Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse	13.00
Schokoladenkugel „Chrüz“ mit warmer Waldbeersauce (Überraschungseffekt)	14.00