



Aperitif

Martini Bianco Rosso	15%	4cl	8.00
Campari	23%	4cl	8.00
Cynar	16.5%	4cl	8.00
Appenzeller	29%	4cl	8.00
Ramazotti	30%	4c	8.00
Pernod	40%	4cl	8.00
Sandemann Porto Fine White Fine Tawny	19.5%	4cl	9.50
Gespritzter Weisswein			7.50
Prosecco		1dl 7.5dl	7.50 49.00



Aperero Drinks

Aperol Spritz 12.00
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo 12.00
Limette, Holundersirup, Prosecco, Soda

Negroni 12.00
Martini Rosso, Campari, Gin

Für unser gesamtes Getränkeangebot fragen Sie gerne nach unserer Getränke- bzw. Weinkarte.



Salate

Bunter Blattsalat

9.50

mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons,
wahlweise mit italienischer oder französischer Salatsauce

mixed leaf salad with roasted seeds and herb croûtons, optionally with italian or french dressing

Gemischter Salat

14.00 | 21.50

mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons,
wahlweise mit italienischer oder französischer Salatsauce

*mixed salad with roasted seeds and herb croûtons,
optionally with italian or french dressing*

... mit Pouletbruststreifen	+7.00
...mit Knoblauch-Crevetten	+9.00
... mit Egliknusperli	+11.00
...mit hausgemachten Falafel	+6.00



Vorspeisen

Bresaola Carpaccio

19.50

mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, nativen Olivenöl und Aceto Balsamico

bresaola carpaccio with rocket salad, cherry tomatoes, grana padano olive oil and aceto balsamico

Rindstatar

24.50 | 32.50

serviert mit Toast und Butter

Auf Wunsch mild, medium oder scharf serviert.

beef tartare served with toast and butter, served mild, medium or hot on request.

... mit einer Portion Pommes Frites	+7.00
...mit einem Glas Cognac	+8.00



Suppen

Tagessuppe

9.50

bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal
soup of the day, please ask our service staff for more information

Steinpilz Consommé

12.50

mit hausgemachten Flädli
porcini consomme with homemade pancake stripes

Vegetarisch

Getrübeltetes Risotto

29.50

mit Grana Padano und frittiertem Rucola garniert
truffled risotto with grana padano and fried rocket

Pappardelle

28.50

in Champignon-Käutersauce, mit gehobelten Grana Padano
pappardelle pasta with mushroom-herb sauce and grana padano

Vegi Burger

28.50

Burger aus Kidneybohnen mit Cheddar, Salat, Tomaten, Roten Zwiebeln,
Rauchmayonnaise und Jalapenos, serviert mit Pommes Frites
*burger made from kidney beans with cheddar, lettuce, tomatoes, red onions,
smoked mayonnaise and jalapenos, served with french fries*



Schweizer Spezialitäten

- Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb** 29.50 | 41.50
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
wiener schnitzel of pork or veal with french fries, caper apples and cranberries
- Cordon bleu vom Schwein oder Kalb «gerollt»** 32.50 | 43.50
in Pankopanade gebacken, gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse,
serviert mit Pommes Frites
*cordon bleu of veal baked in panko breadcrumbs, filled with farmer's ham and mountain cheese,
served with french fries*
- Züri – Gschnätzlets**  42.50
mit frischer Butterrösti
sliced veal «zurich style» with cream sauce, mushrooms, served with homemade rösti
- Geschnetzelte Kalbsleber Grossmutter Art**  38.50
mit Kräutern und frischer Butterrösti
pan-seared veal liver strips with herbs and homemade rösti
- Egliknusperli** 34.00
an hausgemachter Tartarsauce, serviert mit Kartoffeln und Gemüse
deep-fried perch fillets with homemade tartar sauce, served with potatoes and vegetables



Fleisch

- | | |
|---|-------|
| Geschmortes Rindskopfbäggli
auf cremiger Polenta und Bohnen
<i>braised beef cheek with creamy polenta and beans</i> | 41.50 |
| Poulet Piccata
auf Tomatenrisotto und Marktgemüse
<i>chicken piccata with tomato risotto and vegetables</i> | 32.50 |
| Perle Burger
saftiger Rindsburger mit Bacon, Cheddar, Tomaten, Rote Zwiebeln, Jalapenos, Salat und Rauchmayonnaise serviert mit Pommes Frites
<i>beef burger with bacon, cheddar, tomatoes, red onions, jalapenos, lettuce and smoked mayonnaise, served with french fries</i> | 31.50 |

Heisser Stein

- | | |
|---|--------------------------------|
| Entrecôte
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce, Chimichurri serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites
<i>entrecôte with café de paris butter, pepper cream sauce, chimichurri served with seasonal vegetables and french fries</i> | 200gr. 300gr.
39.50 49.50 |
| Steak vom Schweinsnierstück
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce, Chimichurri serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites
<i>pork steak with café de paris butter, pepper cream sauce, chimichurri served with seasonal vegetables and french fries</i> | 200gr. 300gr.
34.50 42.00 |
| Pouletbrust
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce, Chimichurri serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites
<i>chicken with café de paris butter, pepper cream sauce, chimichurri served with seasonal vegetables and french fries</i> | 34.00 |





Kindergeschichte

Portion Pommes Frites		9.50
Chicken Nuggets (5 Stück)		10.00
Chicken Nuggets (5 Stück) mit Pommes		17.50
Schweinschnitzel mit Pommes		17.50
Pasta mit Tomatensauce		12.50





Herkunft

Rind
beef

Kalb
veal

Schwein
pork

Poulet
chicken

Egli
perch

Crevetten
shrimps

Schweiz / Südamerika
switzerland / south america

Schweiz
switzerland

Schweiz
switzerland

Polen
poland

Schweiz / Polen
switzerland / poland

Vietnam
vietnam

Unser Gemüse beziehen wir von den Lieferanten
«Keller» in Sins sowie von «Haegeli» in Zürich

We purchase our vegetables from the suppliers "Keller" in Sins and from "Haegeli" in Zurich.

Symbole



Laktosefrei
lactose free



Glutenfrei
gluten free



Vegetarisch
vegetarian



Vegan
vegan