



Burger Monat

Diesen Monat verwöhnen wir Euch mit hausgemachten Burger-Variationen – saftiges Fleisch, frische Zutaten und unwiderstehliche Geschmackskombinationen. Probiert unsere exklusiven Specials und entdeckt Euren neuen Lieblingsburger!

Burger «Hasenstrick» 30

Unser Klassiker mit Rindfleisch Patti | Sesam Bun | Lollo Rosso | Rote Zwiebeln | Cheddar Käse | Aioli Sauce

«Helvetica» 31

Rindfleisch Patti | Brioche Bun | Eisberg Salat | Karamellierte Zwiebeln | Tomaten | Raclette Käse | Cocktail Sauce

«Big Bachtel» 36

Doppel Rindfleisch Patti | Sesam Bun | Eisberg Salat | Karamellierte Zwiebeln | Tomaten | Raclette Käse | Aioli Sauce

«Crispy Chicken» 36

Poulet im Cornflakes Mantel | Brioche Bun | Lollo Rosso | Rote Zwiebeln | Tomaten | Cheddar Käse | Honig Senf Sauce

«Vegi» 28

Quinoa Gemüse Patti | Brioche Bun | Eisberg Salat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Guacamole

Inbegriffene Beilage: Auswahl aus gemischtem Salat oder Pommes

auf Wunsch

- Speck + 3
- Extra Käse + 2
- Karamellierte Zwiebeln + 2
- Spiegel Ei + 3.50
- Glutenfreies Brot 2.50

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Wann immer möglich beziehen wir Zutaten für unsere Gerichte aus Schweizer Herkunft.

Backwaren: CH, Glutenfreie Brötli & Toastbrot: AT, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: Türkei/Vietnam, Schwein: CH, Kalb: CH

zum Frühling

Bärlauch Kokos Suppe	14
Tomate Mozzarella Basilikum Pesto Balsamico Rucola	18
Frühlings Salatteller Rucola Bärlauch Pochiertes Ei Kräuter Saitling Kernöl Balsamico	26
Spaghetti «aglio e olio» Knoblauch Chili Petersilie Olivenöl	25

Vorspeisen und Apéros

Nüssli Salat	16
Knuspriger Speck Gehacktes Freiland Ei Croutons Französisch Sauce	
Blatt Salat	11
Verschiedene Blattsalate Cherry Tomate Nüsse Grissini Haussauce oder Italienisch	
Gemischter Salat	13
Rüebli Gurken Mais Blattsalate Cherry Tomaten Nüsse Grissini Haussauce oder Italienisch	
Pinsa Chnolibrot «Hasenstrick»	15
Bruschetta	14
Rinds Tatar	Vorspeise 26
Essiggurken Rote Zwiebeln Kapern Toastbrot Butter	Hauptgang 34

Klassiker



Grill Teller «Hasenstrick»	54
Schweins Steak Kalb Steak Entrecote Cafe de Paris Butter Jus gebratener Maiskolben Serviert mit Pommes frites	
Entrecote «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»	48
Vom Rind Süsskartoffel Püree Hausgemachte Jus Wild Broccoli	
Kalbs Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»	48
Kartoffel Stampf Hausgemachte Jus Glacierte Karotten	
Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»	42
Serviert mit Butterrösti Champignon-Rahmsauce	
Rinds Filet	49
Süsskartoffel Püree Hausgemachte Jus Gebratene Zucchini	
Schweins Schnitzel	29
Paniert Pommes frites Zitronenschnitz	
Cordon Bleu (bitte um 25 Minuten Geduld)	38
Vom Schwein Tagliatelle Zitronenschnitz Souse-vide-gearter Fenchel	
Schweins Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»	38
Kartoffel Stampf Hausgemachte Jus Glacierte Karotten	
Läberli vom Kalb	38
Kartoffel Stampf Hausgemachte Jus karamellierte Zwiebeln frische Kräuter	

Aus dem Wasser

Lachs	33
Tagliatelle Kräuter Rahmsauce Wild Broccoli	

Teigwaren und Vegetarisches

Knuspriger Walliser Rösti ( auch vegetarisch erhältlich)	28
Tomaten flambierter Raclette Käse Gekochter Schinken	
Spaghetti «Carbonara» ( auch vegetarisch erhältlich)	26
Guanciale Eigelb Rahm Parmesan Frühlingszwiebeln	
Tagliatelle «Avocado» 	24
Avocado Basilikum Petersilie Chili Frühlingszwiebeln	