

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat **13.50**

serviert mit Hausdressing, auf Wunsch mit Knoblauch und Zwiebeln

*Green lettuce served with house dressing
optionally with garlic and onions*

Zunftthuis-Salat **17.50**

Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brot-Crouton, Speck und Ei

Crunchy lamb's lettuce served with toasted bread croutons, bacon and egg

Burrata und Cherrytomaten **19.50**

Cremige Burrata serviert mit frischen Dattel-Tomaten

Creamy burrata served with fresh date tomatoes

Rinds-Tatar **28.00 / 44.00**

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit Kapern
Zwiebeln, Butter und getoastetem Brot

*Hand-cut beef fillet made into tartare, served with capers
onions, butter and toasted bread*

SUPPEN

Tomaten-Crème Suppe **13.00**

Serviert mit Rahmhäubchen

tomato cream soup

Haue Bouillon **12.50**

Gemüse-Bouillon mit Ei und Parmesan

vegetable bouillon with parmesan and egg

PASTA

Haue Teigwaren **29.00**

Penne an rassiger Curry-Sauce mit Kalbsfleisch und Gemüse

Penne in a classy curry sauce with veal and vegetables

Spaghetti „Pucci“ **34.00**

Spaghetti an Safransauce serviert mit Zucchini,
Cherry-Tomaten und Crevetten

*Spaghetti in saffron sauce served with zucchini,
cherry tomatoes and shrimps*

FISCH

Riesen-Crevetten Mediterrane-Art **48.00**

Black-Tiger Riesencrevetten gebraten in Olivenöl,
Knoblauch und leicht gewürzt mit Peperoncino
dazu serviert mit Gemüse-Reis

*Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic, lightly seasoned with chili flakes,
served with vegetable rice*

Thun-Fisch-Steak **46.00**

Im Mandelmantel, serviert mit Spinat,

*Pink fried tuna steak in an almond coating
with spinach*

Egli-Knusperli **33.00**

Im Bier-Teig panierte Eglifilet,
serviert mit Sauce Tatar und Petersilienkartoffeln

Crispy beer-battered perch fillet, served with tartar sauce and parsley potatoes

FLEISCH

Zunft - Bratwurst **32.00**

Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

Grilled veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce

Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“ **46.00**

Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce,
dazu goldbraune, hausgemachte Rösti

Sliced veal "Zurich style" with buttered hash browns

Haue Kalbs-Schnitzeli **42.00**

an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln

Tender veal schnitzel in a classic cream sauce, served with tagliolini

Kalbs-Wienerschnitzel **49.00**

Fein geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert mit Semmelbrösel
serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse

*Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs
served with pommes allumettes and vegetables*

Rinds-Filet „Cafe de Paris“ **62.00**

serviert mit „Cafe de Paris“-Sauce, dazu Pommes Allumettes

*Butter-tender grilled beef fillet served with "Cafe de Paris" sauce
and pommes allumettes*

Das Haue-Cordonbleu **42.00**

Hausgemachtes Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Gorgonzola,
serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse

*Homemade pork cordon bleu filled with gorgonzola-cheese
served with pommes allumettes and vegetables*

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH / AUS /Schwein CH
Baguette-Brot FR / Glutenfreies Brot FR / Malzbrot DE / Brot Nature DE
Egli DE / Tuna VN / Crevetten VN

*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern
und oder Antibiotika erzeugt worden sein.

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF

ZU GUTER LETZT

| | |
|--|--------------|
| Schoggi-Chueche | 14.00 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis <i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i> | |
| Huusgmachtli Cremeschnitte | 15.00 |
| Hausgemachte Cremeschnitte <i>Homemade cream slice</i> | |
| Affogato | 10.50 |
| Vanille-Eis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i> | |
| Öpfelchüechli oder Strudel | 13.00 |
| Apfelküchlein oder Apfelstrudel serviert mit Vanille-Creme <i>Apple fritters or apple strudel served with vanilla cream</i> | |
| Sorbet mit Schuss | 12.00 |
| Zitronen- mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune <i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i> | |
| Chäsplättli | 24.00 |
| Verschiedene Käse-Sorten nach Tagesangebot <i>Various types of cheese according to the daily selection</i> | |

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber

alle Preise inkl. 8.1% Mwst in CHF