Vorspeisen / *Starters*

	€
Geräucherte Entenbrust mit Wok Gemüse und Sauce Cumberland *smoked duck breast with wok vegetables and Sauce Cumberland* *E-F-L-N-O*	*16,60*
Rindercarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Grana Padano *beef carpaccio with arugula salad, olive oil and Grana Padano* *G-O*	*16,80*
Caprese Salat: Tomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto *caprese salad: tomatoes with mozzarella on basil pesto* *G-O*	*10,90*
Grillkäse mit hausgemachten Antipasti an Balsamicocreme *grilled cheese with homemade antipasti and balsamic cream* *G-L-M-O*	*14,90*
Garnelenrisotto-Salat mit Minze, Limettensaft, Cherrytomaten und Olivenöl *shrimp risotto-salad with mint, lime juice, cherry tomatoes and olive oil* *B-O*	*15,50*

Salate / *Salads*

	€
CHEF SALAT **Putenstreifen, Blattsalat, Minitomaten, gegrillter Speck, Parmesan und Croutons an Joghurt-Dressing** *turkey stripes, leaf salad, mini tomatoes, grilled bacon, parmesan and croutons on yoghurt dressing* *A-C-F-G-L-M-O*	*18,90*
SLIM CHEF SALAT **geräucherter Lachs, Blattsalat, Minitomaten, Rosinen und Walnuss Crisps an Senf-Honig Dressing** *smoked salmon, leaf salad, mini tomatoes, raisins and walnut crisps on mustard-honey dressing* *D-F-H-M-O*	*19,90*
kleiner oder großer gemischter Salatteller (abends vom Salatbuffet) *small or large mixed salad (in the evening from our salad bar)*	*7,10/10,10*

Suppen / *Soups*

	€
Rindsuppe / *clear beef soup*	
mit Kaspressknödel	
with cheese dumpling	*7,90*
oder Kräuterfrittaten	
or sliced pancakes	*7,50*
A-C-G-L	
Gulaschsuppe mit Gebäck	
goulash soup with pastries	*8,50*
A-C-G-L-O	
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons	
tomato soup with herb croutons	*8,20*
L-O	
Tagessuppe	
daily soup	*7,90*

Hauptgerichte / *Main dishes*

	€
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilienkartoffel oder Pommes frites	
"Wiener Schnitzel" of veal with parsley potatoes or pommes frites	*29,50*
A-C-G	
Paniertes Schnitzel „Wiener Art" mit Petersilienkartoffel oder Pommes frites	
breaded Schnitzel "Viennese style" with parsley potatoes or pommes frites	
vom Schwein / of pork	*20,90*
von der Pute / of turkey	*20,50*
A-C-G	
Entrecote (220g) medium gebraten mit Kräuterbutter, sautiertem Spargel und Rosmarinkartoffel	
entrecote (220g) medium roasted with herb butter, sautéed asparagus and rosemary potatoes	*30,90*
G-O	
Sautierte Beiried Streifen mit Grillgemüse an Rucola, Knoblauch und Parmesan	
sauteed roastbeef stripes with grilled vegetables on arugula salad, garlic and parmesan	*26,90*
G-O	
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art" mit Spätzle und frische Kräuter	
creamed sliced veal "Zurich style" with spätzle and fresh herbs	*28,50*
A-C-G-L-O	

Gegrilltes Hühnersupreme mit Gemüse-Letscho-Reis und Kräuterbutter
grilled chicken supreme with vegetables-lecho-rice and herb butter *25,80*
G-L-O

Langsam geschmorte Lammstelze an Thymiansauce mit Kartoffelpüree und Erbsen
slowly braised lamb leg on thyme sauce with mashed potatoes and peas *29,90*
F-G-L-M-O

„Tiroler Gröstl“ - Bratkartoffel mit Rind- und Schweinefleisch, Speckwürfel, Zwiebel, Spiegelei und Krautsalat
roasted potatoes with beef and pork meat, bacon, onions, fried egg and cabbage salad *18,90*
C-L-O

Fisch / *fish*

€

Zanderfilet „Müllerin Art“ mit in Olivenöl sautierten Salzkartoffel und Jungmangold
roasted pike perch fillet within olive oil roasted potatoes and young mangold *23,50*
A-D-O

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit in Olivenöl sautierten Salzkartoffel und Jungmangold
grilled sea bass fillet within olive oil roasted potatoes and young mangold *24,50*
A-D-O

Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, sautierter Spargel und Kartoffelwürfel
salmon filet with Sauce Hollandaise, sautéed of asparagus and potato cubes *29,20*
C-D-G-L-O

Fondue (nur abends)

fondue (only in the evening)
ab 2 Personen / for 2 persons

€

FONDUE “Chinoise” oder “Bourguignonne”
(entweder mit Suppe oder Öl) *(either in consummé or oil)*
Fleisch vom Rind, Schwein und Pute
mit allerlei Saucen, Pommes frites, Grillgemüse und Salatteller vom Buffet
beef, pork and turkey with different sauces, French fries, grilled vegetables and a salad plate from our buffet *pro Person* *47,00*
A-C-F-G-L-M-N-O

SCHWEIZER KÄSE - FONDUE mit Weißbrot, frischen Früchten, Essiggemüse und Salatteller vom Buffet
swiss heese Fondue with white bread, fresh fruits, mixed pickles and a salad plate from our buffet *pro Person* *40,00*
A-G-L-O

Vegetarisch / *Vegetarian*

	€
„Gemüse Gröstl“ **Bratkartoffel, Artischocke, Spargel, Cherrytomaten, Paprika, Spiegelei und frische Kräuter** *fried potato, artichoke, asparagus, cherry tomatoes, paprika, fried egg and fresh herbs* *C-O*	*16,00*
Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat *cheese spätzle with roasted onions and green salad* *A-C-G*	*17,90*
Knödel Tris **1 Spinatknödel, 1 Kaspressknödel, 1 Kräuterknödel an brauner Butter mit Parmesan und Salatgarnitur** *1 spinach dumpling, 1 cheese dumpling, 1 bread dumpling on brown butter with parmesan and salad garnish* *A-C-G-O*	*16,90*
Steinpilzrisotto mit Grana Padano *porcini risotto with Grana Padano* *G-L-O*	*17,50*

Vegan / *vegan*

	€
Bio Quinoa an Paprikasauce mit mediterranem Gemüse *bio quinoa with paprika sauce and Mediterranean vegetables* L-O	*18,50*
Linsen mit Kichererbsen, Kürbiswürfel, geriebener Haselnuss und Tofu *lentils with chickpeas, pumpkin cubes, grates hazelnut and Tofu* L-M-O	*18,50*
„Gemüse Gröstl“ **Bratkartoffel, Artischocke, Spargel, Cherrytomaten, Paprika und frische Kräuter** *fried potato, artichoke, asparagus, cherry tomatoes, bell pepper and fresh herbs*	*15,00*

KINDERGERICHTE
childrens menu

€

Kleines paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites
small breaded pork schnitzel "Viennese style" with French fries *14,00*
A-C-G

Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognesesauce
spaghetti with tomato sauce or Bolognese sauce *11,50*
A-C-G--O

Putenschnitzel in Fleischsauce mit Spätzle
turkey escalope in a meat sauce with spätzle *13,00*
A-C-G-L-O

Süßspeisen - Dessert / *Sweets*

€

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel
homemade apple- or curd cheese strudel
mit Sahne *with whipped cream* *8,90*
mit Vanillesauce *with vanilla sauce* *9,90*
A-C-F-G-H-O

Kaiserschmarrn mit Zwetschken Röster
Austrian specialty: Thick fluffy pancakes with raisins, vanilla sugar and rum served with stewed plums *17,80*
A-C-F-G-H-O

Heiße Liebe
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne
3 balls of vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream *8,90*
A-C-F-G-H

Coupe Dänemark
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagsahne
3 balls of vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and whipped cream *8,90*
A-C-F-G-H

1 Stück Sachertorte
1 piece chocolate cake *5,90*
A-C-F-G-H-O

1 Stück Cheesecake mit roter Grütze
1 piece of cheesecake with red fruit jelly *6,90*
A-C-F-G-H-O

Tagesdessert (nur abends)
daily dessert (only in the evening) *7,90*