

# Klassiker

## Gemüsewrap <sup>A</sup>

Eisbergsalat | Crème fraîche | Avocado | Bergkäse | Salsa | Salatbouquet **24**

## Kalbs-Cordon bleu (180g) <sup>A, C</sup>

Gefüllt mit Bauernschinken | Bergkäse | frisches Marktgemüse | Pommes frites **49**

## Rindsburger (25 Minuten) <sup>A, C</sup> (auch glutenfrei)

Saftiger hand-hausgemachter Burger (300g) | hausgemachte BBQ-Sauce  
Tomate | Zwiebelringe | Gewürzgurke | Käse | Krosser Pancetta  
Steak Fries | erfrischende Salate **38**

## Fleischloser | Veganer Burger 150g <sup>A</sup>

Pflanzenbasis | Hirse | Tomate | Zwiebeln | Steak Fries | erfrischende Salate **20**

## Rindstatar (15 Minuten) <sup>F, C</sup>

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (160g) mit Salz und Cayennepfeffer  
Stunden Ei | Alpkaviar | Toast **48**

## Fried Chicken

Pouletteile in knuspriger Maispanade | handgeschnittene frittierte Kartoffeln  
Salatbouquet | Dip-Sauce **28**

## Club Sandwich <sup>A, G</sup> (auch glutenfrei)

Poulet | Speck (20 Minuten)  
Pommes Frites | Cocktailsauce | Salatbouquet **32**

### Allergene:

A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch  
H: Erdnüsse / Nüsse

F: Soja  
G: Laktose  
R: Weichtiere  
V: Vegetarisch



## Saisonales Angebot genussWERK

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN  
& Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

**Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Queenslandnüsse sowie draus gewonnene Erzeugnisse

**Lupinen** (Lupinenschrot und Lupienmehl), eine Pflanzengattung, gehört zu der Familie der Hülsenfrüchtler, und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sesamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Milch, Rahm, Butter** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

**Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentration von mehr als 10 mg/ kg

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Wir werden bestrebt sein, Ihnen mit genaueren Infos behilflich zu sein.

# GENUSSWERK

## Vorspeisen

### Spargelsuppe

Portwein



### Marinierter Lachs

Gurke | Buttermilch | Lachskaviar

### Spargelsalat grün-weiss

Spargel | Mixsalat | Früchte



### Jakobsmuscheln

Sellerie | Rote Beete | Beurre blanc



## Vorspeise | Hauptgang oder Zwischengericht

### Linguine al Nero di Seppia

Mascarpone | frische Zitronenschale | Dill | Parmesanchips



### Haselnussrisotto

Petersilie | Koriander | Basilikum | Haselnuss | Rote Beete



### Spargelteller 400g

Hollandaise | Junge Kartoffeln



## Hauptspeisen

### Iberico Rindshuft

Spargel | Neukartoffeln | Rotweinjus

### Entenbrust schonend gegart

Saisonales Gartengemüse | Kartoffel-Trüffelgratin | Orangenjus

### Lammrack

Süßkartoffeln | Spargel | Rosmarinjus

### Frischer Tagesfisch (fragen Sie bitte den Gastgeber)

Risotto | leichte Weissweinsauce

2 Teller 68 Franken

3 Teller 79 Franken

### Steak des Monats: Biobüffel - Entrecote 250gr mit Kräuterbutter

68

Der Büffel kommt aus dem Zürcher Oberland. Serviert mit Kartoffelgratin / Grillgemüse

= vegetarisch

Für Allergene Fragen Sie bitte den Service

## Desserts

bitte beachten sie die Dessert- und Käsekarte oder unser Dessertbuffet

(Das Dessertbuffet ist nicht immer vorhanden)

Bei unseren Spezialitäten wählen Sie bitte die Beilagen mit Zusatzpreis aus unserer Steakkarte. Die gewählte Sauce ist inklusive



### Montag

#### Rindsentrecôte

Unsere Spezialitäten

### Dienstag

#### Kalbshonfücken

mit Schweizer Rindsfilet, welches nicht einer intensiven Reifung unterzogen wurde

### Mittwoch

#### Rindsfilet

Chateaubriand «Suisse» (400g)  
Serviert auf dem Brett, dazu Chimichurri und Kräuterbutter, sowie Grillgemüse, Kartoffelwedges

ab zwei Personen 49.80

Primebeef **Entrecote de Paris**

vom regionalen Bauern (200g)

oder **Entrecote double** (400g)

pro Person 200 gr 40.00

Das Entrecôte wird direkt in der Butter und auf einem Rechaud serviert, so dass die Butter langsam schmilzt. Das Fleisch kann dann direkt in der Butter gewendet werden und bleibt schön warm.

**Napfschweinentrecôte** (200g)

28.00

– **einzigartig**

– **aromatisch**

– **unübertrefflich**