

Speisenkarte | Menu

Passiertes Erbsensüppchen mit Sahne, Pinienkernen & Kräutern

Strained pea soup

with cream, pine nuts & herbs

7,50€

Blattsalate mit Tomaten, Feta, Honig, Birnen, Apfel, Gurke geröstete Walnüssen & Pinienkerne an Balsamico Dressing & Baguette

*Assorted salad with tomatoes, feta, honey, pears, pine nuts, apple, cucumber
with Balsamico Dressing & baguette*

wahlweise

- solo
- mit gebratene Geflügelbrust (140gr)

11,50€

+ 8,00€

mediterrane Etagerer / mediterranean starters

Mozzarella | Tomaten | lauwarme Antipasti |
Carpaccio vom Rind | Parmesan | Pesto | Pinienkernen
| Lachs | Forelle | Rösti | graved Sauce | Baguette | Balsamico Dressing
tomatoes | mozzarella | prawns/salad | Antipasti baguette
pro Person 1 Scheiben Lachs & 1 Stück geräucherte Forelle & 1 Rösti
per person 1 slice of salmon & smoked trout, 1 Rösti

Für eine Person / *for one person*

19,50€

Für 2 Personen / *for two persons*

36,00€

Pinsa

(gebackener Sauerteig aus Reismehl, Weizenmehl und Sojamehl)

(baked sourdough from rice flour, wheat flour and soy flour)

belegt mit/ topped with:

Tomate | Mozzarella | Tomatenpüree | Rucola | Käse | Pesto
Tomato | Mozzarella | Tomato puree | Arugula | cheese/ Pesto

13,50€

Schinken | Salami | Tomatenpüree | Champignons | Gouda
ham | Salami | Tomato puree | Mushrooms | Gouda cheese

13,50€



Geschnetzeltes nach Züricher Arte vom Schweinefilet mit Champignons Weißwein Kräutern Creme Fraiche Macaire Kartoffeln <i>Zurich-style sliced pork fillet with mushrooms white wine herbs creme fraiche Macaire potatoes</i> ***	22,50€
Hähnchenbrust (140gr) mit Parmesan Orangen Marinade Orangen Weiß Wein Sauce, dazu Macaire Kartoffeln <i>Chicken breast (140gr) with parmesan orange marinade Orange white wine sauce, with Macaire potatoes</i> ***	19,50€
Entrecôte 180gr warme Antipasti Kräuterbutter Macaire Kartoffeln <i>Rump steak 170gr mushrooms with cream herb butter Macaire Potato</i> ***	31,00€
Schweineschnitzel 200gr Champignons in Rahm Pommes Frites <i>pork schnitzel mushrooms with cream French fries</i> ***	20,50€
Hamburger „Milser Krug“ Rindfleisch (200gr) Salat Pesto Käse Bacon Pommes Frites Barbecue Sauce Mayonnaise Ketchup <i>beef salad pesto cheese bacon french fries barbecue sauce mayonnaise ketchup</i> ***	19,50€
Bandnudeln Birne Tomaten Zwiebeln Schnittlauch Pinienkerne Gorgonzola Noodles pears tomatoes herbs pine-nuts onions Gorgonzola ***	18,50€
Hähnchenbrust mit Tomate – Mozzarella überbacken dazu Macaire Kartoffeln <i>Chicken breast with tomato and mozzarella gratinated with hash browns and salad</i> ***	19,50€
Gebrautes Lachsfilet Orangen Weißwein Sauce Tagliatelle <i>Fried salmon fillet orange white Wine Sauce tagliatelle</i>	28,50€
Kleiner Beilagensalat / <u>small portion of Salad</u>	7,50€



Dessert



- **Zitronensorbet mit Sektschaum & Minze**
sorbet of citron, sparkling wine & mint **6,50€**
- **Himbeersorbet mit Früchten & Fruchtsecco**
Raspberry sorbet with fruit & fruit secco **6,50€**
- **Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Gebäck & Sahne**
vanilla icecream, hot chocolate sauce, pastries & cream **6,50€**
- **Vanilleeis mit heißen Kirschen, Gebäck & Sahne**
Vanilla icecream | hot cherries | pastry & cream **6,50€**
- **Soufflé von Schokolade,**
Vanilleeis & Früchte & Sahne **9,50€**
Soufflé from chocolate, fruits, Icecream & cream
- Käsevariation mit Baguette, Pumpernickel & Butter **10,50€**
(3 Scheiben Schnittkäse, Bresso & Camenbert)
cheese variation with bread, mustard & butter
(3 slices of semi-hard cheese, Bresso & Camenbert)

Kinder Karte / children menu

- **Krispy Chicken & Pommes Frites/french fries** **8,00€**
- **Kleines Puten- oder Schweineschnitzel mit Pommes Frites** **10,50€**
chicken or porkcutlet with french fries
- **Bandnudeln mit Buttersauce / noodles with butter sauce** **7,50€**

