

# Unsere Empfehlungen

## Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

Homemade tomato cream soup  
CHF 9.80

## Caesar-Salat

marinierte Pouletbruststreifen auf Eisbergsalat, gehobeltem Parmesan und Brotcroûtons  
Caesar's salad Iceberg salad topped with grilled stripes of chicken breast,  
sliced parmesan and bread croutons  
½ Portion CHF 10.80 ganze Portion CHF 20.50

## Rindstatar mild, scharf oder feurig

mit Toast und Butter  
beef tartare mild, spicy, hot spicy with toast and butter  
kleine Portion: 19.50 grosse Portion: 31.50

## Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

an Champignonrahmsauce, serviert mit knuspriger, goldbrauner Rösti  
Sliced pork "Zurich style" served with mushroom cream sauce and crispy golden brown rösti  
CHF 24.50

## Poulet-Cordon Bleu "Deluxe"

gefüllt mit Rohschinken und Greyerzerkäse, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet  
Chicken cordon bleu stuffed with raw ham and cheese from Gruyère  
served with French fries and salad bouquet  
CHF 24.50

## Lammhüftli vom Grill

An einer Knoblauch-Kräutersauce serviert mit Pommes frites und Salatbouquet  
Grilled lamb rumpsteak served with garlic-herb sauce, French fries and salad bouquet  
CHF 27.80

## Spätzli "Grischuna"

Hausgemachte Spätzli mit Bündner Rohschinken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse  
Homemade spätzle with Grisons raw ham and roasted onions, gratinated with cheese  
CHF 20.80

## Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter

serviert mit Salzkartoffeln und Spinat  
Pike-perch fillet sauted in almond butter served with boiled potatoes and spinach  
CHF 24.80