

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Kürbisrahmsuppe

Homemade Pumpkin cream soup
CHF 9.80

Johanniter Wintersalat

Gemischte Blattsalate mit Speckstreifen, zwiebeln, Champignon und Brotroutons
Winter salad with mixed leaf salads, bacon, onions, champignons and bread croutons
½ portion CHF 10.80 ganze portion CHF 19.80

Schweinsgeschnetzeltes “Zürcher Art”

an Champignonrahmsauce, serviert mit knuspriger, goldbrauner Rösti
Sliced pork „Zürich style “served with mushroom cream sauce and crispy golden brown rösti
CHF 25.50

Zürcher Spätzlitopf

Hausgemachte Spätzli mit geschnetzeltem Schweinefleisch, Champignon und Rahmsauce, leicht mit Käse überbacken
Homemade spätzle with sliced pork, mushrooms and cream sauce, gratinated with cheese
CHF 20.80

Poulet-Cordon Bleu “Deluxe“

gefüllt mit Rohschinken und Gruyere-Käse , serviert mit Pommes frites und Salatbouquet
Chicken cordon bleu stuffed with cooked ham and Emmentaler cheese
served with French fries and salad bouquet
CHF 23.50

Hirschgeschnetzeltes

An Delikater Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut, Apfelschnitz mit Preiselbeeren
Sliced deer with delicious game cream sauce server with homemade spätzle, red cabbage and apple with cranberries
CHF 25.80

Schweinskotelett vom Grill

Serviert mit Pommes Frites, kleinem Salatbouquet und hausgemachter Kräuterbutter

CHF 23.80

Zanderfilet vom Grill

An Mandelbutter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Grilled Pikeperch fillet fried in Almond butter served with Boiled Potatoes and spinach
CHF 24.50