

## HAUPTGERICHT MAIN COURSE

### KLASSIKER VON KALB VEAL CLASSICS

**GESCHNETZELTES KALBFLEISCH  
NACH ZÜRCHER ART MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE** 34  
SLICED VEAL ZÜRICH STYLE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE AND ROESTI PATATOES

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES FRITES** 36  
BREADED VEAL ESCALOPES WITH FRENCH FRIES

**KALBSBRATWURST AN ZWIEBELSAUCE MIT RÖSTI** 21  
VEAL SAUSAGE WITH ONION SAUCE SERVED WITH ROESTI POTATOES

**RAHMSCHNITZEL VOM KALB, SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN** 34  
VEAL ESCALOPES WITH MUSHROOM CREAM SAUCE AND NOODLES

Vegitarisch  
Vegetarian

**NUDELN ODER SPÄTZLI MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE** 17  
NOODLES OR SPAETZLE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

**PORTION RÖSTI MIT EINEM SPIEGELEI** 14  
ROESTI POTATOES WITH A FRIED EGG

**GEMÜSE TELLER MIT EINEM SPIEGELEI** 16  
VEGETABLE PLATE WITH A FRIED EGG

**ÄPLER-MAKKARONEN** 17  
**MIT ZWIEBELN, KARTOFFELWÜRFELN, RAHMSAUCE UND APFELMUS**  
ALPINE MACARONI WITH ONIONS, DICED POTATOES, CREAM SAUCE AND APPLE PURÉE

**PORTION POMMES FRITES** 10  
PORTION OF FRENCH FRIES