

## HAUPTGERICHT

### MAIN COURSE

#### KLASSIKER VON KALB

#### VEAL CLASSICS

**GESCHNETZELTES KALBFLEISCH  
NACH ZÜRCHER ART MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE** 35  
SLICED VEAL ZÜRICH STYLE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE AND ROESTI PATATOES

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES FRITES** 37  
BREADED VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

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

**RAHMSCHNITZEL VOM KALB, SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN** 35  
VEAL ESCALOPE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE AND NOODLES

**KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNER FLEISCH APPENZELER KÄSE  
UND POMMES FRITES** 42  
BREADED VEAL ESCALOPE WITH BUNDNER HAM AND CHEESE SERVED WITH FRENCH FRIES

Vegitarisch

Vegetarian

**MAKKARONI ODER SPÄTZLI MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE** 18  
MACARONI OR SPAETZLE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

**PORTION RÖSTI MIT EINEM SPIEGELEI** 15  
ROESTI POTATOES WITH A FRIED EGG

**VENUS-REIS MIT AUBERGINEN UND ZUCCHETTI** 21  
VENUS-RICE WITH EGGPLANT AND COUGETTE

**ÄPLER-MAKKARONEN** 18  
**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