

Vorspeisen | Starters

	klein	gross
Marktfrischer Blattsalat Bunter Mix aus saisonalem Blattsalat, mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Hausdressing <i>Mixed leaf salad with pickled vegetables, roasted seeds, house dressing</i>	12.00	18.50
Caesar Salat Lattichsalat, Parmesan-Späne, Knusper-Speck an Ceasar Dressing und Knoblauch-Croûtons <i>Romaine lettuce, parmesan flakes, crispy bacon with Ceasar dressing and garlic croutons</i>	16.00	26.00
Zusätzlich mit Schweizer Pouletbrust <i>Optionally with chicken breast</i>		+ 5.00
Melone Serrano Luftgetrockneter Serrano-Rohschinken, Charentais-Melone, Feigen, Fetakäse und Endivien-Chiffonade <i>Air-dried Serrano ham, Charentais melon, figs, feta cheese, and shredded endive</i>	18.00	28.00
Caprese mal anders Büffelmozzarella, Inka-Tomaten, Basilikum Pesto, Balsamico-Kaviar und Focaccia-Chip <i>Buffalo mozzarella, Inca tomatoes, basil pesto, balsamic caviar and focaccia chips</i>	17.00	26.00

Grillade im Pfännli | *Grillade served in a pan*

Serviert im heissen Pfännchen mit sämiger Café de Paris Sauce oder feiner Eierschwämmchen Cognac Sauce

Served in a hot pan with creamy Café de Paris sauce or delicate chanterelle cognac sauce

Der Klassiker: Rinds-Entrecôte | *The Classic: Beef Entrecôte*

Zart gebratenes Rinds-Entrecôte | *Tenderly grilled entrecôte*

Rinds-Entrecôte «Café de Paris» | *Beef entrecôte «Café de Paris»*

Ihre bevorzugte Steakgrösse in Ihrer Garstufe gebraten, im heissen Pfännchen mit sämiger Café de Paris Sauce

Your preferred steak size cooked to your preferred doneness, served in a hot pan with creamy Café de Paris sauce

Rinds-Entrecôte mit Eierschwämmchen Cognac Sauce | *Beef entrecôte with chanterelle cognac sauce*

Ihre bevorzugte Steakgrösse in Ihrer Garstufe gebraten, im heissen Pfännchen mit Eierschwämmchen Cognac Sauce

Your preferred steak size cooked to your preferred doneness, served in a hot pan with chanterelle cognac sauce

Regular Cut	180g	44.00
Premium Cut	250g	56.00
Royal Cut	300g	63.00

Dazu servieren wir knusprige Pommes Allumettes oder Smashed Potato sowie einen kleinen Blattsalat.
Includes pommes allumettes or smashed potato, plus a small leaf salad.

Weitere Pfännli-Variationen | *More pan-served variations*

Grilliertes Kalbs-Paillard <i>Grilled Veal Paillard</i>	160g	46.00
Saftige Alpstein Pouletbrust mit Grillnote <i>Alpstein Chicken Cut</i>	160g	34.00
Doraden Filet <i>Sea Bream Fillet</i>	180g	38.00
Vegi Planted Steak <i>Plant-Based Steak</i>	120g	29.00

Wahlweise mit Café de Paris oder Eierschwämmchen Cognac Sauce
Optionally served with Café de Paris or chanterelle cognac sauce

Dazu servieren wir knusprige Pommes Allumettes oder Smashed Potato sowie einen kleinen Blattsalat.
Includes pommes allumettes or smashed potato, plus a small leaf salad.

Mediterranes Grillgemüse oder Grüner Spargel vom Grill 8.00
Mediterranean grilled vegetables or grilled green asparagus

The Smash Burger 31.00
Rindfleisch-Smash-Pattys, Cheddar, Tomaten-Chutney, Lattich, rote Zwiebeln, Essiggurken, Smoky-Umami-Sauce, dazu Weisskrautsalat und Pommes Allumettes
Beef smash patties, cheddar, tomato chutney, romaine lettuce, red onions, pickles, smoky umami sauce, served with white cabbage slaw and pommes allumettes

Zusätzlich mit extra 70g Patty mit Käse +6.00
Add-on: extra 70g patty with cheese

Dessert | Sweets

Pineapple Bliss Frischer Ananassalat mit Pistazienglace und knuspriger Honigwabe <i>Fresh pineapple salad with pistachio ice cream and crispy honeycomb</i>	13.00
Coco Passion Kokos-Panna-Cotta in der Cocotte mit Passionsfruchtsauce und Butterkeks <i>Coconut Panna Cotta in a Cocotte with Passion Fruit Sauce and Butter Cookies</i>	14.00

Glacé & Sorbet | Ice cream & sorbet

Schweizer Glacé Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistazie <i>Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</i>	4.00
Schweizer Sorbet Himbeere, Zitrone <i>Raspberry, lemon</i>	4.00
Schlagrahm <i>whipped cream</i>	1.00

Deklaration | Declaration

Rind (CH), Kalb (CH), Serrano (IT), Alpstein Poulet (CH) Dorade (GR)
Beef (CH), Veal (CH), Pork (CH), Chicken (CH), sea bream (GR)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

For information on allergens in individual dishes, please contact our staff

Offenweine Schaumweine	1dl	7.5dl
Le Contesse Prosecco Extra Dry DOC Le Contesse, Veneto, Italien Glera Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten.	8.00	54.00
Tröpfel Alkoholfrei Alkoholfreier, prickelnder Schaumwein aus Thurgauer Trauben und Äpfeln.	6.50	38.00
Offenweine weiss	1dl	7.5dl
Gespritzter Weisswein	8.50	
Lässig, Riesling-Silvaner AOC Zweifel 1898, Zürichsee, Schweiz Riesling Sylvaner Fruchtig, Muskatnote, vollmundig, elegant.	9.00	57.00
Pinot Grigio Luna DOC Cecilia Beretta, Venetien, Italien Pinot Grigio Intensiv, fruchtig, Birne, Aprikosen, Akazien, harmonisch.	7.00	47.00
Chardonnay De Moya, DO Valencia Chardonnay Ausgewogen, voluminös, Orangenblüten, Vanille, Zimt und Honig.	8.00	54.00

Offenweine rosé	1dl	7.5dl
Fräch, Rosé AOC Zweifel 1898, Zürichsee, Schweiz Pinot Noir Fruchtig, Himbeeraromen, vielschichtig, weich, elegant.	8.00	54.00
Offenweine rot	1dl	7.5dl
Ocioto AOC Zweifel 1898, Zürich, Schweiz Pinot Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Monarch, Léon Millot, Regent Süssbeerig, Rosinen, Pflaumen, dicht, voll, weich.	9.50	63.00
Terre Alte Rosso AOC Gialdi SA, Tessin, Schweiz Merlot Kräftig, frisch, elegant, mineralisch, Rosenduft, Gewürze.	8.00	54.00
Dark Knight IGT Castello di Gabbiano, Toskana, Italien Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Beerige Frucht, Kaffee, Schokolade und Gewürzen, harmonisch, samtigem Tannin.	8.50	57.00

Flaschenweine weiss

Schweiz

Sauvignon Blanc Goldenberg AOC

Rutishauser – Divino, Zürich

Sauvignon Blanc

Tropische Fruchtnoten, Zitrusfrüchte, saftige Säure.

7.5 dl 58.00

Lässig AOC

Zweifel 1898, Zürichsee

Riesling Sylvaner

Fruchtig, Muskatnote, vollmundig, elegant.

7.5 dl 57.00

Spanien

DO Albariño Laxas

As Laxas, DO Rías Baixas

Albariño

Frische am Gaumen, lebhaftes Bouquet, Apfel und Aprikose.

7.5 dl 57.00

Sangre de Toro Blanco 0,0 Alkoholfrei

Sangre de Toro, Catalunya

Muskat d'Alexandria

Aromen von Rosenblüten, reifen Birnen, Bananen, Zitronen.

Am Gaumen erfrischend und feiner Abgang.

7.5 dl 32.00

Flaschenweine rot

Schweiz

Nobler Blauer VdP

Weingut Nadine Saxer

Pinot Noir

Reiffruchtig, Röstaromatik, gehaltvoll.

7.5 dl 62.00

Terre Alte Rosso DOC

Gialdi SA, Tessin

Merlot

Kräftig, frisch, elegant, mineralisch, Rosenduft, Gewürze.

7.5 dl 54.00

Italien

Dark Knight IGT

Castello di Gabbiano, Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Beerige Frucht, Kaffee, Schokolade und Gewürzen, harmonisch, samtigem Tannin.

7.5 dl 57.00

Spanien

Parajes De Callejo DO

Felix Callejo, Ribera del Duero

Tempranillo, Albillo Mayor

Waldbeeren, Barrique-Noten, vollmundig Tannin.

7.5 dl 66.00

Apero Drinks

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette	13.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Mineralwasser	13.00
Lillet Vive Lillet blanc, Tonic, Gurke, Minze	12.00
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	12.00
Negroni Gin Beefeater, Campari, Vermouth rosso	16.00
Cocktail der Woche nach Rezeptur unseres Barkeepers	13.00

Classic Drinks

Caipirinha Rohrzucker, Cachaça, Limetten	16.00
Mojito frische Minze, Limetten, Rum Havana 3Y, weisser Rohrzucker	16.00

Virgin Drinks (alkoholfrei)

Italian Harvest San Bitter, Orangensaft, Limettensaft	11.00
Virgin Caipirinha Limette, Ginger Ale, Rohrzucker	11.00
Virgin Hugo Ginger Ale, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette	11.00
Rebels Italian Spritz Rebels 0% Aperitif, Soda, Tröpfle, Orange	12.50
Rebels Easy Spritz Rebels 0% Aperitif, Tonic	12.50

Aperitifs und Bitter

Martini Bianco, Rosso	15 %	4 cl	8.00
Campari	23 %	4 cl	8.00
Aperol	11 %	4 cl	7.00
Ramazotti	30 %	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	8.00
Jägermeister	35 %	4 cl	8.00

Zusatz für Mixgetränke

Fever Tree Tonic Water	5.50
Fever Tree Ginger Beer	5.50
Fever Tree Ginger Ale	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	5.50
Three Cents Mandarine & Bergamotte, Pink Grapefruit & Soda	5.50
Red Bull regular, zero	5.50
Softgetränke Cola, Apfelschorle etc.	5.50
Fruchtsäfte	5.50

Gin

Beefeater Gin	40%	4 cl	10.00
Bombay Sapphire Gin	40%	4 cl	11.00
Hendrick's Gin	41%	4 cl	14.00

Rum

Havana Club 3Y	40%	4 cl	9.00
Havana Club Anejo Especial	40%	4 cl	10.00
Don Papa	40%	4 cl	13.00

Vodka

Absolut	40%	4 cl	8.00
---------	-----	------	------

Tequila

Don Julio blanco	38%	4 cl	13.00
------------------	-----	------	-------

Liköre

Baileys	17%	4 cl	9.00
Limoncello	25%	4 cl	8.00
Berliner Luft	20%	4 cl	6.00

Whisky

Jameson (Irish Whisky)	40%	4 cl	11.00
Jack Daniels Old No. 7	40%	4 cl	12.00

Grappa

Bepi Tosolini Chardonnay, Moscato, Merlot	40%	2 cl	8.50
Berta Tre Soli Tre	45%	2 cl	14.00

Bier

Chopfab hell	5 %	3.3 dl	5.50
Chopfab Amber	5 %	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier hell	5 %	5.0 dl	9.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	< 1 %	5.0 dl	9.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	0 %	3.3 dl	6.50

Mineralwasser

Appenzeller Mineralwasser still oder leise		3.0 dl	5.00
		5.0 dl	6.50
		8.0 dl	9.80

Softdrinks

Coca Cola regular, zero	3.3 dl	5.50
Fusetea Zitrone	3.3 dl	5.50
Michel Apfelschorle	3.3 dl	5.50
Red Bull regular, zero	2.5 dl	6.50
Sanbitter	1.0 dl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	2.0 dl	5.50
Fever Tree Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale	2.0 dl	5.50
Three Cents Mandarine & Bergamotte, Pink Grapefruit & Soda	2.0 dl	5.50

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	2.0 dl	5.50
Michel Ananassaft	2.0 dl	5.50
Michel Tomatensaft	2.0 dl	5.50

Kaffeegetränke

Kaffee Crème	4.90
Espresso / Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50

Milchgetränke

Schoggi / Ovomaltine heiss, kalt	4.80
----------------------------------	------

Sirocco Tee

Schwarztee

Purple Breeze Darjeeling, Ceylon Sunrise English Breakfast, Gentle Blue Earl Grey, Golden Assam	4.90
--	------

Grüntee

Japanese Sencha	4.90
-----------------	------

Kräutertee

Verbena, Moroccan Mint, Piz Palü Schweizer Kräuter, Ginger Lemon Dream	4.90
--	------

Früchtetee

Rooibos Tangerine, Red Kiss	4.90
-----------------------------	------