

Saisonale Hits



Vorspeisen und Suppen

Frühling

inkl. MWST

- Baby-Leaf-Salate mit frischen Kräutern und Erdbeerstückchen an italienischem Dressing ✓ 10.50
- Frühlingshafter Blattsalat mit lauwarmen Spargelstücken und Frühlingszwiebeln an leichtem Bärlauchdressing ✓ 12.50
- Bärlauchcrèmesuppe mit Ziegenkäsecrostini und Thymianhonig ✓ 11.50
- Spargelcremesuppe und Spargelragout ✓ 11.50

Sommer

inkl. MWST

- Kopfsalatherzen mit gebratenem Trockenfleisch und Sommerpilzen an Himbeerdressing 12.50
- Rohschinken mit marinierter Charentais-Melone 13.50
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella mit frischem Basilikum ✓ 12.50
- Würzige Tomatenkaltschale mit Vodka und einem Crostini ✓ 11.50
- Gurkenkaltschale mit Dill und Joghurt verfeinert ✓ 9.50

Herbst

inkl. MWST

- Nüsslisalat mit Kürbiskernöldressing und gebratenen Steinpilzen ✓ 12.50
- Hausgemachte Pastete mit Cumberland sauce und Salatbouquet 14.50
- Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernöl ✓ 10.50
- Maronicrèmesuppe mit Rotweinschaum ✓ 11.50

Winter

inkl. MWST

- Carpaccio vom Mostbröckli und zweifarbigen Randen, begleitet von Rucola und Sbrinz 13.50
- Wurzelgemüse-Quarktatar mit hausgemachtem Pancake ✓ 12.50
- Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel verfeinert ✓ 11.50
- Karotten-Ingwercremesuppe mit im Kräuterpaniermehl gebackenem Rindfleischbällchen 12.50

Saisonale Hits



Hauptgänge

Frühling

inkl. MWST

- Saltimbocca vom Poulet mit Rohschinken und Bärlauch an Morchelsauce, begleitet von einem Frühlingszwiebel-Spargel-Risotto 35.50
- Schweinsschnitzel an Bärlauchrahmsauce, dazu Butternudeln, kandierte Frühlingszwiebeln und Radieschen Gemüse 27.50
- Duett vom Spargel an Bärlauch-Hollandaise, begleitet von Frühlings Kartoffeln und einer Morchel-Pfanne✓ 26.00

Sommer

inkl. MWST

- Rindsfilet-Medaillon mit Eierschwämmli-Kruste an einer würzigen Jus, angerichtet auf einer bunten Gemüse-Kartoffel-Pfanne 48.50
- Gebratenes Wolfsbarsch Filet auf einem Zitronen-Thymian-Risotto, dazu Peperonata 29.50
- Mit Ratatouille gefüllte Zucchini-Blüten auf einem Pesto-Spaghetti-Türmchen, garniert mit glasierten Cherrytomaten und Feta-Brösel✓ 25.50

Herbst

inkl. MWST

- Rehschnitzel an Preiselbeeren-Gin-Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni und Weissweinapfel mit Preiselbeere 43.50
- Gebratene Pouletbrust mit Kürbis-Risotto mit Pilzen, dazu Rosenkohl 34.50
- Herbstlicher vegetarischer Teller mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, kandierter Hokkaido-Kürbis, glasierten Maroni und Weissweinapfel mit Preiselbeere✓ 31.50

Winter

inkl. MWST

- Schweinsfilet Medaillons an Whiskyrahmsauce, dazu Kartoffel-Selleriepüree und gebratener Federkohl 39.50
- Sautiertes Zanderfilet auf Prosecco-Risotto mit glasiertem Lauch und Karottenstroh 28.50
- Pochiertes Ei mit Topinambur Mousseline, parfümiert mit Trüffel, dazu eine Variation von Wurzel-Gemüse✓ 24.50

Saisonale Hits



Dessert

Frühling

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Rhabarber-Tarte-Tatin mit Sauerrahmglace und Schlagrahm | 12.50 |
| • Erdbeerensalat mit Minze und Maraschino mariniert, garniert mit Schlagrahm | 7.50 |

Sommer

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Dreierlei Sorbet, nach Wahl | 8.50 |
| • Himbeerenmousse auf buntem Früchtemosaik | 11.50 |

Herbst

inkl. MWST

- | | |
|---|-------|
| • «Belle Helene», pochierte Safran-Williamsbirne an Schokoladensauce und Vanilleglace | 11.50 |
| • Duett vom Mohn: Parfait und Kuchen mit Zwetschenkompott und karamellisierten Feigen | 10.50 |

Winter

inkl. MWST

- | | |
|---|-------|
| • Haselnuss Halbgefrorenes mit marinierten Orangenfilets | 9.50 |
| • Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce und Schlagrahm | 10.50 |

Klassiker



Vorspeisen und Suppen

Salate

inkl. MWST

- | | |
|---|------|
| • Bunter Blattsalat✓ | 6.50 |
| • Gemischter Rohkostsalat✓ | 9.50 |
| • Blattsalate nach Saison (z.B. Nüssli, ...) mit Ei, Speck und Croutons | n.A. |

Vorspeisen

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Mariniertes Lachs an Senf-Dillsauce und Salatbouquet | 17.50 |
| • Rindstatar mit Toast und Butter | 23.50 |
| • Lachstatar mit Toast und Butter | 21.50 |

Suppen

inkl. MWST

Gerne zaubern wir Ihnen ihr Wunsch-Süppchen! Ob eine Cremesuppe von ihrem Lieblingsgemüse, feinen Pilzen oder eine würzige Bouillon mit Einlage.

Wir beraten sie gerne!

CHF n.A.

Klassiker

Hauptgänge



Fleisch

inkl. MWST

- | | |
|---|-------|
| • Hausgemachter Hackbraten* mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Erbsen-Karotten-Gemüse | 23.50 |
| • Am Stück gebratenes Entrecote an Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und glasierten Karotten | 45.50 |
| • Saltimbocca* an Marsala-Jus, dazu Risotto und Saisongemüse | 26.50 |
| • Kalbsbraten an Cognacrahmsauce, dazu Kartoffel-Trüffel-Püree und Gemüsebouquet | 42.50 |
| • Am Stück gebratenes Rindsfilet an hausgemachter Sauce Béarnaise, dazu Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet | 47.50 |
| • Rindschmorbraten an Rotweinsauce, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Saisongemüse | 31.50 |
| • Schweinsrahmschnitzel* mit Nudeln und Mischgemüse | 25.50 |
| • Cordonbleu* (Kalb, Schwein oder Poulet) mit Pommes Frites und Gemüsebouquet | n.A. |

Fisch

inkl. MWST

- | | |
|---|-------|
| • Gebratene Lachstranche auf Randen-Risotto mit Brokkoli | 29.50 |
| • Sautierte Riesencrevetten auf Chinakohlgemüse, dazu Vollreis | 28.00 |
| • Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Nussbutter, Zitronenfilets, Salzkartoffeln und Blattspinat | 31.00 |

Klassiker

Hauptgänge



Vegetarisch

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Bramata Polenta, parfümiert mit Thymian, Sbrinz-Hobel und gebratenes Gemüse✓ | 21.50 |
| • Veganer Hackbraten, dazu Stampfkartoffeln mit Dörrtomaten und Mischgemüse✓ | 22.50 |
| • Kohlräbpiccata mit Sonnenblumenkernen an Frischkäsesauce, dazu Safran-Risotto und Blattspinat✓ | 19.50 |
| • Gemüse-Kichererbsen Stroganoff mit Vollkornteigwaren und Lauch-Frischkäsegratin✓ | 22.00 |
| • Polenta-Taler mit Sojaflocken paniert an Quarksauce und gedünstetem Wirz✓ | 19.00 |
| • Mit Hülsenfrüchten gefüllte Weisskabisblätter an Kürbissauce auf Mascarpone-Kartoffelpüree und glasierte Karotten✓ | 21.50 |
| • Gemüse-Linsen-Strudel an Frischkäsesauce mit Sonnenblumenkernen und gratinierten Pastinaken✓ | 20.50 |
| • Tofu Cordon Bleu in knuspriger Cornflakes Panade, gefüllt mit Ratatouille und veganem Mozzarella, dazu gibt's Pommes Frites und Tagesgemüse✓ | 25.00 |

Fitnesssteller

inkl. MWST

- | | |
|---|------|
| • Wir bieten alle Hauptgänge auch als Fitnesssteller an | n.A. |
|---|------|

Klassiker

Dessert



Desserts

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Crêpe mit flambierten Früchten (nach Wahl) und Vanilleglacé | 10.50 |
| • Caramelköpfler mit Saisonaler Früchtegarnitur | 5.50 |
| • Crema Catalana mit Zitronengras parfümiert | 7.50 |
| • Tiramisu | 9.00 |
| • Lauwarmer Schokoladekuchen mit halbflüssigem Kern und Schlagrahm | 11.50 |
| • Gebackene Quarktorte mit Früchtecoulis | 8.50 |
| • Zweifarbiges Tobleronemousse | 9.50 |
| • Brönnti Crème | 6.00 |

Spezielles



Z'Vieri Verpflegung

inkl. MWST

- | | |
|--|-------|
| • Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Gurke und Blattsalat | 16.50 |
| • Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta✓ | 15.50 |
| • Wurst-Käsesalat, garniert mit Rohkostsalaten | 17.50 |
| • Belegte Brötli | |
| ○ Ei, Spargel, Schinken, Salami, Sellerie, Käse, Frischkäse | 5.50 |
| ○ Rauchlachs, Roastbeef, Rindstatar | 6.50 |
| • Roastbeef-Teller an Sauce Tatar und Blattsalaten | 19.50 |
| • Plättli (für ca. 4 Personen) | 26.50 |
- Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Aufschnitt, verschiedene Käse, reich garniert mit Essiggemüse und Früchten, dazu Brot und Butter

Spezialitäten

inkl. MWST

- | | |
|--------------------------------|-------|
| • Fondue Chinoise à discretion | 43.50 |
|--------------------------------|-------|
- Rind-, Schwein- und Pouletfleisch
5 verschiedene, hausgemachte Saucen
Reis und Pommes Frites
Frische Früchte

Gerne stellen wir ihnen ein individuelles Angebot für einen ungezwungenen
Grill-Abend
oder ein reichhaltiges
Buffet zusammen.