

Special

Im Rahmen von «Genuss und Ausgewogenheit» bieten wir ungefähr im Wochenrhythmus ein Special an, welches mit einem höheren Gemüseanteil serviert wird. Wo immer möglich verzichten wir auf industriell gefertigte Hilfs- oder Nahrungsmittel

Viel Spass beim Geniessen.

Tagliatelle von unserem CHF 21.50
Pastaspezialisten «Ingredenzia»
Karottensauce, Jungspinat und Granatapfelkerne

Classics - à la carte

Seezungenstreifen "Murat" CHF 39.00
Ein klassisches Gericht mit Kartoffeln, Artischocken
und Champignons

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti CHF 36.00
Erstmals wurde das Rezept 1947 in der «Goldenen Kochfibel»
von Frau Rosa Graf schriftlich festgehalten.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt

Süsses

Apfeltarte mit hausgemachter Vanilleglace	CHF 10.00
Marroniparfait mit Orangengebäck	CHF 9.00
Warme Quarkknödel mit eingemachten Äpfel	CHF 12.00

Glace

Nur aus natürlichen Zutaten, ohne Stabilisatoren, Geschmacksverstärkern oder künstlichen Aromen. Bei uns «inhouse» hergestellt.

Kugeln	je CHF 3.00
Thaiti-Vanille	
Maracaibo-Schokolade	
Kastanie	
Mascarpone	
Karamell	
Frappes	je CHF 7.50
Thaiti-Vanille	
Maracaibo-Schokolade	
Portion Rahm	CHF 1.00