

Lunchmenu

22. bis 26. Mai 2017

Zu jedem Lunchmenu servieren wir eine hausgemachte Suppe oder einen bunten, frischen Salat.

MENU

Ravioli Gemüse-Ravioli mit Tomatensauce und gegrilltem Gemüse **18.50**
Vegetable ravioli with tomato sauce and grilled vegetables

Fish Gebratene Lachs-Tranche mit Hollandaise-Sauce, dazu Reis und Spinat **23.50**
Sautéed tranche of salmon with Hollandaise sauce, served with rice and spinach

Chicken Poulet-Geschnetzeltes mit Thai Curry-Sauce, dazu Reis und Gemüse **24.50**
Chicken slices with Thai Curry sauce, served with rice and vegetables

Seasonal Siedfleisch-Salat mit Gurke, Peperoni und Petersile **22.50**
Salad of boiled beef with gherkin, sweet pepper and parsley



Black Angus Entrecôte (200g) **39.50**
Uom Grill mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled sirloin steak with chimichurri sauce, served with fried potatoes and vegetables

CLASSICS

Chèvre Salad Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit gemischtem Salat **19.50**
Warm goat cheese on baguette with mixed salad

Healthy Salad Nüsslisalat mit Avocado, Karotten, Parmesan und Balsamico **23.50**
Lamb's lettuce with avocado, carrot, parmesan splinter and balsamico

Caesar Salad **28.00** mit Riesencreuetten
Lattich mit Parmesan-Spähne, gebratener Speck, Croûtons **26.00** mit Poulet
Lettuce with parmesan splinter, roast bacon, croutons

Steak Salad **32.50**
Gebratenes Rindsentrecôte in Streifen auf buntem Blattsalat, Nüsslisalat
und Kresse mit Parmesan-Spähnen, Cherry-Tomaten und Balsamico
*Slices of sautéed sirloin steak on mixed leaves, lamb's lettuce
and cress with parmesan splinter, cherry tomato and balsamico*

Beef Tatar Rindstatar mit Toast und Butter **28.50**
Beef tatar with toast and butter

Rubrey Beef Burger - Bio & homemade! **28.50**
Hausgemachter Burger aus 200g Schweizer Bio-Rindfleisch mit Kräutern
und Pinienkernen, Cheddar-Käse, Speck, Haussauce, dazu Zürich-Fries
*Homemade 200g burger of Swiss organic beef with herbs and pinenuts, Cheddar, bacon,
house sauce, served with Züri fries*

Smoked Chicken Burger **26.50**
Schweizer Pouletbrust Burger mit Cheddar-Käse, Tomaten, Rucola,
und Smoked Honey-Sauce, dazu Zürich-Fries
Swiss chicken breast, Cheddar, tomato, rocket, smoked honey sauce, served with Züri fries

Ueggie Burger **22.50**
Gemüseburger mit gegrillte Peperoni, Zucchini und Haussauce, dazu Zürich-Fries
Vegetable burger with grilled sweet pepper, zucchini and house sauce, served with Züri fries

DESSERTS

Sorbet Limette **3.50**

Chocolate Surprise warm serviert mit 1 Kugel Vanille-Glacé **13.00**

NY Cheese Cake mit Himbeersauce **8.50**

SOFTDRINKS

Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Light / Cola Zero / 7 up / Bitter Lemon	30cl	4.50
Tonic / Eistee / Rivella rot und blau		
Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00
Ginger Ale Schweppes	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	30cl	5.00
Feldschlösschen Hopfenperle; Schweizer Bier	40cl	6.50
Schneider Weisse Bayerisches Hefeweissbier	50cl	8.50
Corona Extra Mexikanisches Bier	33cl	7.50
Schlossgold Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

SCHAUMWEIN

	10cl	
Prosecco Extra Dry Azienda Enrico Bedin (I)		8.00
Moscato Dolce "Accademia" Sandro Bottega, Treviso (I)		9.00
Roederer Brut Premier Champagne (F)		15.00

WEISSWEIN

		10cl	
Grüner Veltliner „Löss“ 2014 (Ö)	Trauben: Grüner Veltliner		8.00
Poggio Al Drago 2015 (I)	Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay		7.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2013 (I)	Trauben: Grauburgunder		9.00
Marius Blanco 2015 (Sp)	Trauben: Uerdejo, Sauvignon Blanc		7.50
Quinta de Cidrô 2013 (P)	Trauben: Sauvignon Blanc		8.50

ROSÉ

		10cl	
Rosado de Cidrô 2015 (P)	Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão		7.00

ROTWEIN

		10cl	
Ripasso del Castello 2013 (I)	Trauben: Coruina, Molinara, Rondinella		8.00
La Tremenda 2013 (Sp)	Trauben: Monastrell		7.50
Gran Marius 2008 (Sp)	Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah		9.00
Malbec Ambrosia 2012 (Arg)	Trauben: Malbec, Cabernet Franc		9.50
Horny Owl 2014 (RSA)	Trauben: Syrah		7.50