

MENUVORSCHLÄGE

MENU 1 à CHF 41.90

Grüner Salat CHF 6.50

Green Salad

*

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 28.90

An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln

Stripes of Pork's Steak in a creamy Sauce with Mushrooms

Served with Noodles

**

Caramelköpfler mit Rahm CHF 6.50

Caramel Flan

MENU 2 à CHF 46.90

Gemischter Salat CHF 7.50

Mixed Salad

*

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ CHF 30.90

Serviert mit Spätzle oder Reis

Stripes of Beef „Stroganoff“ with Mushrooms & Red Pepper

Served with Spaetzle or Rice

**

Pêche « Melba» CHF 8.50

Pochierte Pfirsiche mit Vanille Glace, Erdbeercoulis & Rahm

Poached Peach with Vanilla Ice Cream

MENUVORSCHLÄGE

MENU 3 à CHF 47.90

Gemüsecrèmesuppe CHF 8.50
Vegetable Soup

*

Rindsbraten „Basler Art“ CHF 30.90

Gespickt mit Speckstreifen an Rotweinsauce
Serviert mit Kartoffelstock und Vichy-Karotten
Roast Beef "Basel manner"

With Stripes of Bacon in a Red Wine Sauce
Served with mashed Potatoes and Carrots

**

Coupe "Danmark" Vanille Glace mit Schokoladensauce und Rahm CHF 8.50
Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce and Cream

MENU 4 à CHF 51.90

Friséesalat mit Croûtons und Speck CHF 7.50
Frisee Lettuce with Croûtons and Bacon

*

Maispouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta CHF 33.90

Serviert mit Gemüsenudeln
Corn-fed Poulard filled with Spinach and Ricotta
Served with Noodles with Vegetables

**

Duo de Toblerone – Mousse CHF 10.50
Mousse au Chocolat & Weisse Mousse
Dark and White Chocolate Mousse

MENUVORSCHLÄGE

MENU 5 à CHF 54.90

Consommé « Celestine » CHF 7.50
Bouillon with Stripes of Crêpes

*

Cordon Bleu CHF 36.90
Panierte Schweinszimmerli gefüllt mit Rohschinken und Gruyère Käse
Serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites
Escalope of Pork with Parma Ham and Gruyère Cheese between
Served with Fries and Vegetables

**

Sorbet – Teller CHF 10.50
Verschiedene Sorbets an Erdbeercoulis & mit Früchten garniert
Different Sorbets garnished with Fruits

MENU 6 à CHF 56.90

Rucolasalat an Balsamicodressing mit Parmesansplittern CHF 9.50
Rocket Salad with Balsamico Dressing and Parmesan Cheese

*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 39.90
An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln
Stripes of Calf's Steak in a creamy Sauce with Mushrooms
Served with Noodles

**

Panna Cotta « Frutti di Bosco» CHF 7.50
Mit Waldbeeren
With red Berries

MENUVORSCHLÄGE

MENU 7 à CHF 71.90

Cherry-Tomaten – Mozzarella – Spiess in Olivenöl sautiert CHF 10.50

Serviert auf Ruccolasalat an Balsamicodressing

Spit of Cherry-Tomatoes and Mozzarella sauteed in Olive Oil

Served on Rocket Salad with Balsamic Dressing

*

Schweinsfilet Mignon im Teig CHF 46.90

Mit Champignons-Duxel und Spinat umhüllt

An Sauce „Forestière“ (mit Wald-Pilzen)

Serviert mit Saisongemüse und Röstikroketten

Filet of Pork in Pastry with Mushrooms and Spinach

In a Wild Mushroom Sauce

Served with Roesti Croquettes and Vegetables

**

« Assiette Gourmande » CHF 14.50

Crème Caramel, Panna Cotta, Mousse au Chocolat

Mit Maccaron & Glace

MENUVORSCHLÄGE

WEITERE HAUPTGÄNGE – MORE MAIN COURSES

Kalbssteak am Stück gebraten CHF 58.90

An Eierschwämmli-sauce

Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

Calf's Steak in a Chanterelle Sauce

Served with Vegetables and Potatoes au Gratin

Rinds-Entrecôte „Forestière“ CHF 46.90

An einer Sauce mit frischen Wald-Pilzen

Serviert mit Gemüsebouquet und Spätzli

Beef Entrecôte in a Wild Mushroom Sauce

Served with Vegetables and Spaetzle

Rindsfilet grilliert CHF 58.90

An Sauce Bearnaise

Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

Filet of Beef with Sauce Bearnaise

Served with Vegetables and Potatoes au Gratin

MENUVORSCHLÄGE

FISCH & VEGETARISCH – FISH & VEGETARIAN

Lachsschnitzel grilliert CHF 36.90
An Sauce Hollandaise serviert mit Gemüsevariation
und Rosmarin-Kartoffeln
Filet of Salmon with Sauce Hollandaise
Served with Rosemary Potatoes and Vegetables

„Märtplatz – Rösti“ CHF 27.90
Rösti mit frischem Gemüse
Serviert mit Champignonrahmsauce (separat)
Roesti with different sorts of Vegetables and a Mushroom Sauce

Risotto „Primavera“ CHF 26.90
Mit frischem Saison-Gemüse
Risotto with different sorts of Vegetables