

Unser Küchenchef Donato Gallucci und sein Team verwöhnen Sie mit raffiniert veredelten Schweizer Gerichten und internationalen Speisen.
Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen überraschen.
Dazu bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an erlesenen Weinen aus aller Welt an.

Our executive chef Donato Gallucci and his team are treating you to an experience. You are able to select from our uniquely refined dishes. We are trying to choose local, seasonal products wherever possible.

In addition, we offer you a large selection of exquisite wines from all over the world.



Vorspeisen

Starters

Tomatensalat mit Büffelmozzarella 7, 12		13
<i>Tomato salad with buffalo mozzarella</i>		
Papaya-Mangosalat mit gebratenen Riesengarnelen 2, 12		16
<i>Papaya mango salad with fried king prawns</i>		
Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern 4, 7, 9, 10, 12	Small	17
<i>Vitello Tonnato with onions and capers</i>	Regular	26
Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter 1, 7	Small	20
<i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	Regular	27
Blattsalat mit Croûtons 1		9
<i>Assorted leaf salad with croutons</i>		
Gemischter Salat mit Kernen 8		11
<i>Mixed salad with seeds</i>		

Suppen

Soups

Curry-Kokossuppe mit Mangosalat und einer Riesengarnel 2, 9		12
<i>Curry coconut soup with mango salad and king prawn</i>		
Gazpacho Andaluz 1, 9, 12		9
<i>Andalusian Gazpacho</i>		
Erbsen-Minzsuppe mit mini Knoblauchbrot 1, 7, 9, 12		11
<i>Pea-mint soup with mini garlic bread</i>		

Sommer / Grill

Summer / grill

Penne mit Frühlingszwiebeln, Melonen, Rohschinken und Parmesan 1, 3, 7, 9, 12 24
Penne with spring onions, melons, raw ham and parmesan

Grilliertes Rindsfilet mit Pistazienkruste auf zweifarbigem Zucchini Gemüse mit Minzstreifen und Pilaw-Reis 1, 4, 7, 8, 9, 12 54
Saddle of veal with pistachio crust on two-coloured courgette vegetables with mint strips and pilaf rice

Grilliertes Tagliata vom Rind mit Chimichurri und Rucola serviert mit Kartoffeln und Steinpilzen 1, 7, 9, 12 43
Beef tagliata with Chimichurri and rocket served with potatoes and porcini mushrooms

Ceasar Salad mit gebratenen Pouletbruststreifen Small 14
Speck, Parmesan und Croûtons 1, 3, 7, 9, 12 Regular 22
Ceasar salad with fried chicken breast strips, bacon, parmesan and croûtons

Fitnessteller serviert mit Kräuterbutter, nach Wahl mit:
Mixed salad served with herb butter, of choice with:

grillierter Pouletbrust 7, 10, 12 24
pan fried chicken breast

gebratenes Kalbschnitzel 7, 10, 12 34
pan fried veal escalope

grilliertem irischem Rindsfilet 7, 10, 12 130g 41
pan fried irish beef fillet 200g 53

gebratenes Red Snapperfilet 4, 7, 10, 12 33
pan fried red Snapperfillet

Gerne können Sie auch alle anderen Hauptgerichte als Fitnessteller bestellen.

Fisch

Fish

- Red Snapperfilet auf grillierter Avocado mit Süsskartoffelrissolées** 1, 4, 7, 9, 12 35
Redsnapper fillet on grilled avocado with sweet potato rissolées
- Poschiertes Dorschfilet mit Passionsfrucht-Radieschen-Vinaigrette auf Blattspinat mit Rosinen** 4, 7, 9, 12 28
Poached Cod fillet with passion fruit radish vinaigrette on leaf spinach with raisins
- Black Tiger Crevetten auf Tomaten-Zitronenrisotto mit Salbei** 1, 2, 7, 9, 12 34
Black tiger shrimps on tomato lemon risotto with sage
- Gebratener Pulpo mit Kichererbsen und Tomaten-Olivencrostini** 1, 7, 9, 12, 14 32
Roasted Pulpo with chick peas and tomato olive crostini

Vegetarisch

Vegetarian

- Halloumikäse mit Ajvar und Grillgemüse im Brioche** 1, 7, 9, 12 28
Halloumi cheese with Ajvar and grilled vegetables with brioche
- Orecchiette mit Confit von gelben und roten Cherrytomaten dazu gezupfte Burrata** 1, 3, 7, 9, 12 26
Orecchiette with confit of yellow and red cherry tomatoes with pulled burrata
- Linsen-Kichererbsencurry mit Sauerrahm Basmatireis und Gemüse** 1, 7, 9 23
Lentil-chickpea curry with sour cream, basmati rice and vegetables
- Tomaten-Zitronenrisotto mit Salbei** 1, 7, 9, 12 21
Tomato lemon risotto with sage

Klassiker

Classics

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti	1, 6, 7, 9, 12	30	
<i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>			
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	1, 7, 9, 12	20	
<i>Veal sausage with onion sauce and buttered roesti</i>			
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren		34	
Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	1, 3, 7		
<i>Wiener schnitzel with cranberries</i>			
<i>Local French fries and seasonal vegetables</i>			
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Fontalinokäse		32	
Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	1, 7, 9		
<i>Pork cordon bleu filled with slices of dried meat and Fontalino cheese</i>			
<i>Local French fries and seasonal vegetables</i>			
Gebratene Tranche vom Fleischkäse		19	
mit Spiegelei und Pommes Allumettes	3		
<i>Pan fried meat loaf with fried egg and Pommes Allumettes</i>			
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	1, 3, 7, 9	24	
<i>Breaded pork escalope with French fries and vegetables</i>			
Penne mit Rindsbolognese und Parmesan	1, 3, 9, 10, 12	22	
<i>Penne with beef Bolognese and parmesan</i>			
Flammkuchen mit	Speck, Crème fraîche, Zwiebeln und Käse	1, 7	18
<i>Tarte flambée with</i>	<i>Bacon, crème fraiche, onions and cheese</i>		
	Lachs und Rucola	1, 4, 7	20
	<i>Salmon and rocket</i>		
	Gemüse und Käse	1, 7	18
	<i>Vegetables and cheese</i>		

Wir verwenden nur hochwertige Produkte von ausgewählten Zulieferern, wenn möglich aus der Region. So haben wir Gewissheit über Herkunft, Qualität und Verarbeitung und können Ihnen unbeschwertem Genuss servieren. Besonders viel Wert legen wir auf die Herkunft des Fleisches.

Auch bei der Herkunft unserer Fische achten wir auf Nachhaltigkeit und kaufen nur Fische ein, die nach dem FAO-Kodex der UNO gehalten oder gefangen wurden.

We are using only high-quality products of selected regional suppliers. This gives us certainty about the origin, quality and production and we are able to serve you without worries. Especially the origin of the meat is important to us, for that reason we use only local meats.

We apply the same rules for our fish, we look after sustainability buying only, if it is kept and caught as per the FAO-codex of the UNO.

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz / Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz

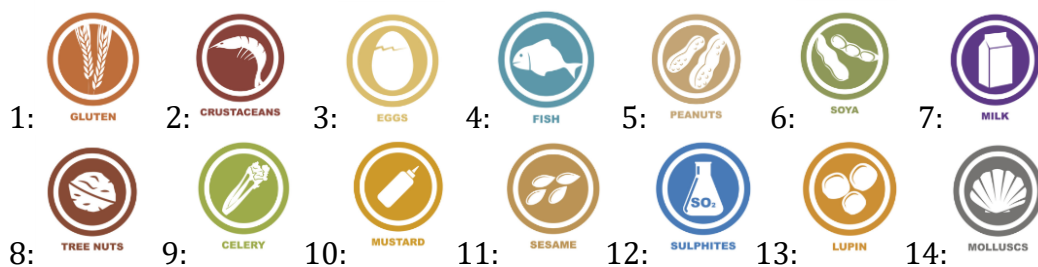
Unsere Salatsaucen

Our dressings

French Dressing	3, 10, 12
Italian Dressing	10, 12
House Dressing	10, 12

Allergene

Allergens



Unsere Garstufen

Our cooking levels

rare, bleu, stark blutig im Inneren und noch fast roh
medium rare, saignant, blutig, kurz angebraten
medium, à point, rosa, wenig Fleischsaft
well done, bien cuit, durchgebraten

Dessert

Desserts

- Schokoladen-Grappaparfait auf Ananascarpaccio mit Kokosnussespuma** 7,12 13
Chocolate grappa parfait on pineapple carpaccio with coconut spuma
- Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace** 7 14
Marinated strawberries with sour cream ice cream
- Pavlova mit Beeren und Vanilleglace** 3,7 12
Pavlova with berries and vanilla ice cream
- Honig Panna Cotta mit Aprikosencoulis** 7 9
Honey panna cotta with apricot coulis
- Gerührter Eiskaffee mit Rahm** 1,7 9
Stirred ice coffee with whipped cream
- Coupe Romanoff Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm** 1,3,7 11
Coupe Romanoff strawberries with vanilla ice cream and whipped cream
- Wählen Sie aus unserer vielfältigen Glaceauswahl Passionsfrucht, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Haselnuss, Blutorange, Zitrone, Mocca, Mango, Zimt** 1,3,7,8 3
Select from our varied ice cream selection passion fruit, stracciatella, chocolate, strawberry, vanilla, hazelnut, blood orange, lemon, mocca, mango, cinnamon
- Wählen Sie von unseren hausgemachten Pralinen** 5,7,8 1.5
Select from an array of small homemade chocolates