



Abendkarte

VORSPEISEN/STARTERS

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	15.00
Bunter Stadthausalat mit Taggiasca Oliven <i>Mixed salad</i> with Taggiasca Olives	16.00
Donau Spargel mit Sauce Hollandaise und Bellotaschinken <i>Asparagus</i> with Sauce Hollandaise and ham	24.00/46.00
Rindstatar «SwissPrimGourmet» <i>Beef steak tartare</i> «SwissPrimGourmet»	38.00

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Cordon Bleu vom Schwein mit Beinschinken und Kaltbach Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse <i>Cordon Bleu of pork</i> with ham and cave aged Gruyere cheese French fries and seasonal vegetables	44.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Filet mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse <i>Sliced fillet of veal Zurich style</i> with homemade butter noodles and vegetables from the market	56.00
Hausgemachte Ravioli mit Trüffel und Ricotta gefüllt dazu Parmesan <i>Homemade Ravioli</i> filled with truffle, Ricotta and Parmesan cheese	38.00
Gefüllte Pastetli vom Widmer mit Waldpilzen und Gemüsebouquet <i>Stuffed Pastetli from Widmer</i> with cep and vegetables bouquet	34.00
Sautierter Fangfrischer Fisch Tagespreis mit leichter Limettensauce dazu Pilawreis und Marktgemüse <i>Sauteed fish</i> with lime sauce, pilaf rice and vegetables from the market	

DESSERTS/DESSERTS

Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet <i>Chocolate cake</i> with passion fruit sorbet	16.00
Mousse au Toblerone mit feiner weisser Moccaglace <i>Toblerone mousse with white mocha ice cream</i>	15.00
Frische Beeren mit Vanilleglace und Schlagrahm <i>Fresh berries with vanilla ice cream</i> and whipped cream	14.00
Emmentaler Meringue mit Nidle <i>Meringue Emmental style</i> with whipped cream	12.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST/All prices in Swiss Francs incl. VAT