



Richtig Schwiizerisch am Zürisee....

Zum afange

Dörflisalat	10.00
Blattsalat mit Cherne und lauwarmä Moschtbröcklistreife	
Chopfsalat Grossmuetter Art	11.50
mit ghackte Eier und Chnoblibrot	
Huusgmachtli Capuns	Vorspeise 18.50
gefüllt mit Rauchlachs, a Rahmsauce mit Chäs gratiniert	
	Hauptgang 29.50
Innerschwiizer Duo	Vorspeise 16.50
Ghackets mit Hörndli und Äpler Maggrone natürlich mit Öpfelmues	
	Hauptgang 26.00
Tessiner Mandelcremesuppe	9.50
mit Pouletwürfeli	

Zum satt werde

Seetaler Balle	34.50
Bachni Felchefilets im Riesling-Teig däzue Chnobli-Mayonnaise, Blattschpinat und Peterlihördöpfel	
Chalbsschnitzel „Walliser Art“	180 gr 36.00
Chalbsschnitzel (CH) mit Tomate und Greyerzer-Chäs überbache däzue Gschwellti und Suurrahm	
Berner Röschti	24.00
mit Späck, Zwieble und Emmentalerchäs überbache	
Hasefilet anere Salbeisauce	38.00
Hasefilet (CH) mit Polänta und Saisongmües	
Chalbsläberli-Spiess „Zürcher Art“	180 gr 32.00
Chalbsläberli (CH) mit Späck, grüne Bohne und Röschti	