

Zum Anfang aus der Frühlingsküche

Kohlrabicremesuppe

mit frischem Spinat und Spargelspitzen

12

Frühlingsalat

mit Rucola, Cherrytomaten, Baby-Spinat, Grana Padano Späne
und Kerne an weissem Balsamicodressing

14

Crevettencocktail auf einem Kopfsalatbeet

mit Toast und Butter

17/22

Vorspeisen unsere Klassiker

Consommé natur

9.5

mit Flädli **oder** mit "Schuss"

11.5

Marktfrischer Blattsalat

Dressing: Französisch oder Italienisch

9

Gemischter Salat

Dressing: Französisch oder Italienisch

10.5

Frühlingsküche

Penne Primavera

gebratene Lammfiletstreifen mit Knoblauch, Tomaten,
schwarzen Oliven, Peperoncini, Kräuter und Olivenöl

42

Poulet-Satay-Spiesschen

an einer Senf-Honigsauce

Spargel-Morchelragout mit Rüebliwürfelchen

neue Kartoffeln

38

Schweinsfilet am Stück

mit Bärlauchrisotto und glasierten Radieschen

40

«Bravo» Ravioli aus Höngg

saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal

28/33

Frühlingsküche

Jakobsmuscheln

mit Bärlauchrisotto und karamellisierten Zwiebeln

41

Doradenfilet

mit Krautstiel-Safransauce

Spargelgemüse mit getrockneten Tomaten

Wildreis

37

Blätterteig-Pastetli

mit Spargel-Morchelragout

an einer Mascarpone-Kräutersauce

25/30

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Unsere Klassiker

Entrecôte Café de Paris

überbacken, auf der Platte serviert
mit Pommes frites und Grilltomate

45

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Pommes frites und Tagesgemüse

33/38

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit Butterrösti

33/38

Makkaroni St. Petersburg

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

24/29

Egli-Knusperli

mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

29/34

Für besondere Anlässe auf Vorbestellung

Châteaubriand

doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
mit Pommes frites und Gemüsgarnitur

ab 2 Personen – pro Person 62

Steak de veau double

doppeltes Kalbssteak mit Morcheln
an Rahmsauce mit Nudeln
und Gemüse garnitur

ab 2 Personen – pro Person 51

Feines ohne Fleisch

Blätterteig-Pastetli

mit Spargel-Morchelragout an einer Mascarpone-Kräutersauce

26/31

Makkaroni St. Petersburg

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

24/29

«Bravo» Ravioli von Höngg

saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal

28/33

Jeden Mittwochabend ...

... servieren wir Ihnen Spezialitäten, wie zum Beispiel
Kalbsleberli, Steinpilze, Chateaubriand.....

immer ab 17.30 Uhr

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Für den kleinen Hunger

Salatteller mit Ei

Verschiedene marktfrische Salate,
garniert mit einem gekochten Ei

22

Birchermüesli

mit Rahmtupf

10

Freiburger Chäschüechli

5.5

dazu einen feinen Blattsalat

9

Omelette

nature oder mit Kräutern

12

Omelette

mit Schinken, Käse oder Champignons

14

Z'vieri-Plättli

mit Salami, Schinken, Mostbröckli und Käse

23

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rind- und Kalbfleisch	Schweiz
Salami, Mostbröckli	Schweiz
Gekochter Schinken, Speck	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland/Australien*

(*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Fisch

Jakobsmuscheln	Japan
Dorade	Griechenland
Eglifilet	Deutschland
Cocktailkrevetten	Dänemark

Brot

Schweiz

Gebäck

Schweiz/Deutschland

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

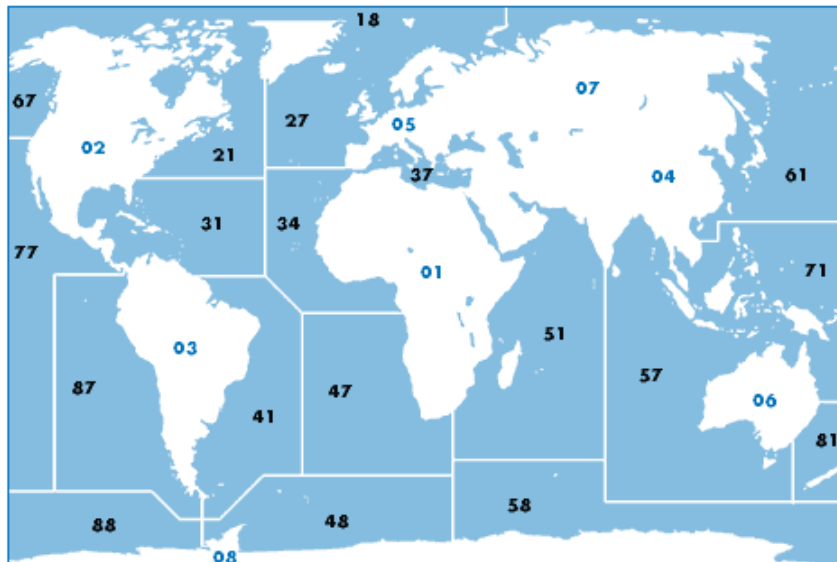
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Die Fischerei

Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen direkten Kontakt und sind bestrebt die Überfischung der Meere zu minimieren.

Wir achten auf Labels wie MSC und bevorzugen, wenn immer möglich, lokale Gewässer.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa
- 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR
- 08 Antarktis

MEERWASSER

- Atlantischer Ozean**
- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik
- Indischer Ozean**
- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

- Pazifischer Ozean**
- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik
- Südlicher Ozean**
- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.