

Klassiker Classics

Tatar vom Schweizer Rind

Essiggemüse, Toast, Butter & Salatbouquet

18 | 25

Tartar of Swiss beef

Pickled vegetables, toast, butter & side salad

Käsefondue "Neues Schloss"

ab 2 Personen, 200 g p.P., ab 17.30 Uhr

Cornichons, Silberzwiebeln, Kartoffeln und Bauernbrot

p.P. 25

Cheese Fondue "Neues Schloss"

For 2 people, 200g p.p. from 05:30 pm

Pickled gherkin, pearl onions, potatoes and farmhouse bread

Winterliche Entenbrust

Karamellisierter Wirsing, Semmelknödel

41

Winterly duck breast

Caramelized savoy cabbage, bread dumpling

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

41

Viennese Schnitzel

Parsley potatoes, lemon and cranberries

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignon- Rahmsauce, Kartoffelrösti

39

Sliced veal Zurich-style

Champignons with cream sauce, Potato Rösti

Egliknusperli

Sauce Tartar, kleiner grüner Salat, Salzkartoffeln

39

Crispy fried perch fillet

Tartar sauce, small green salad, salt potatoes

Vorspeisen

Starters

Zartes Roastbeef Kräuter-Vinaigrette, Knoblauchbrot	22
Delicate Roastbeef Herb vinaigrette, garlic bread	
Hausgebeiztes Lachstatar Orangen-Sauerrahm, geröstete Pistazien	20
Marinated salmon tatar Orange sour cream sauce, roasted pistache	
Sellerie Trüffel Panna Cotta Winterlicher Blattsalat, Balasamico-Kaviar	18
Celery truffle Panna Cotta Winterly leave salad, caviar of balsamico	

Suppen

Soups

Wachtelessenz Wachtelsupreme, Steinpilze	18
Quail consomme Quail supreme and boletus	
Tomatencreme Suppe Gordon's Gin, Croûtons	16
Tomato cream soup Gordon's Gin, croutons	

Salate

Salads

Winterliche Blattsalatvariation mit Randen und Walnüssen
Winterly leave salad with beetroot and walnuts

14

Ergänzen Sie Ihren Salat:
Complete your salad:

mit gebratenen Pouletstreifen
with fried chicken slices

+12

mit 3 Black Tiger Crevetten
with 3 Black Tiger shrimps

+18

mit 70 Gramm sautierten Rindsfiletspitzen
with 70 grams of sauteed beef filet stripes

+18

Serviert mit:

Served with:

Haus-, Französisch-, Italienisch-, Caesar Dressing
house-, french-, italian-, caesar dressing

Hauptspeisen - Fleisch

Main Courses - Meat

Filetsteak vom Schweizer Weiderind, 150g Swiss beef filet, 150gr	61
Rindsentrecôte vom Schweizer Weiderind, 200g Swiss beef entrecote, 200gr	47
Lammhuft aus Neuseeland Rack of New Zealand lamb	40
Französische Maispouardenbrust gefüllt mit Kräuter-Ricotta French corn feeded chicken breast stuffed with herb and ricotta	36

Saucen & Beilagen

Sauces & side dishes

Sauce vom langen Pfeffer Sauce from long pepper	Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm Dip Baked potato with sour cream herb dip
Pilzrahmsauce Mushroom cream sauce	Steak House Fries Steak house fries
Würzige Pizzaiola Sauce Spicy pizzaiola sauce	Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables
Café de Paris Cafe de Paris	Kräuterschupfnudeln Herb-"Schupfnudeln" (potato pasta)
Portweinjus Portwine Sauce	Rösti Rösti

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Ihnen eine Beilage & Sauce.
Jede zusätzliche Beilage wird mit CHF 7 berechnet (Rösti CHF 10)

To all our main courses we serve a side dish & sauce of your choice.
Any additional side dish will be charged at CHF 7 (Rösti CHF 10)

Hauptspeisen - Fisch

Main Courses - Fish

Gefüllte Bachforelle aus Schweizer Gewässern

38

Selleriepüree und Pfifferlinge

Stuffed trout from Swiss waters

Celery puree and chanterelle

Gebratenes Filet vom roten Schnapper

42

Würzige Pizzaiola Sauce, Tagliatelle

Fried fillet of red snapper

Spicy Italian pizzaiola sauce, tagliatelle

Hauptspeisen - Vegetarisches

Main Courses - Vegetarian

Winterliches Risotto

30

Baby Spinat, Gorgonzola, Randenchip

Winterly Risotto

Baby spinach, Gorgonzola cheese, beetroot chip

Äpler Magronen

28

Käse, Maccaroni, Kartoffeln, Apfelwürfel, Röstzwiebeln

Swiss alp farmer macaroni

Cheese, macaroni, apple cubes, potatoes, roasted onions

Kartoffelrösti „Walliserart“

30

Gebratenes Ei, Käse, Tomaten

Potato Rösti “Wallis-style”

30

Fried egg, cheese, tomatoes

Desserts

Vermicelles, Süsskirschen Schlagrahm und Meringe	14
Vermicelles of chestnut, sweet cherries Whipped cream and meringue	
Dreierlei von der Schokoladenmousse Gewürzorange & Espresso- Krokant Glace	16
Three kinds of Chocolatemouse Spiced orange & espresso- cracknel ice cream	
Caramelchöpfli Frische marinierte Beeren & Sauerrahm Glace	14
Swiss flans caramel Fresh marinated berries & sour cream ice cream	
Lauwarmer Apfelstrudel „Alt Wiener Art“ Vanille Glace & Vanille Sauce	15
Lukewarm apple strudel "Old Viennese style" Vanilla ice cream & vanilla sauce	
Auswahl an Mövenpick-Eis und Sorbet Vanille Schweizer Schokolade Erdbeere Joghurt Passionsfrucht & Mango Joghurt Zitrone & Limette Espresso-Krokant	3.90
Selection of Mövenpick ice cream and sorbet Vanilla Swiss Chocolate Strawberry Yoghurt Passion Fruit & Mango Yoghurt Lemon & Lime Espresso- Cracknel	
Mit Schlagrahm oder Schocksauce Add whipped cream or chocolate sauce	1.50
Käseteller von regionalem Spitzenkäse Chutney, Feigensenf & Birnenbrot	18
Cheese plate from regional top cheese Chutney, fig mustard & pears bread	

Bitte wenden Sie sich vor der Bestellung an unsere Mitarbeiter, falls Sie allergisch auf Nüsse oder andere Nahrungsmittel reagieren. Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt..

Some menu items may contain nuts and other allergens. Please ask our staff for help in case you have any allergies. All prices in CHF and incl. 8% VAT.