

<b>VORSPEISEN – ENTRÉES – STARTERS – ANTIPASTI</b>	<b>CHF</b>
Nüsslisalat - Ei - Speck - Französische Salatsauce <b>Salade de mâche – œuf – lardon - sauce française</b> <i>Lamb's lettuce - boiled egg - bacon - French dressing</i> Insalata di valeriana - uovo sodo – pancetta - salsa francese	17
Farbiger gemischter Salat <b>Salade mélangée</b> <i>Green mixed salad</i> Insalata mista	15
Tomatensalat - Rote Zwiebeln - Basilikum - Sherry-Dressing <b>Salade de tomates - oignons rouge - basilic - sauce au Sherry</b> <i>Tomato salad - red onions – basil - Sherry dressing</i> Insalata di pomodori - cipolle rossi - basilico - salsa allo Sherry	14
Randencarpaccio - Mandeln - Käsedip <b>Carpaccio de betteraves – amandes – dip au fromage</b> <i>Beetroot carpaccio – almonds – cheese dip</i> Carpaccio di barbabietola – mandorle – salsa al formaggio	16
Klassisches Rindstatar - knuspriges Ei – Toast (140 gr.) <b>Tartare de bœuf classique - oeuf croustillant - toast</b> <i>Classic steak tartar - crunchy egg - toast</i> Tartare di manzo classico - uova croccante - pane toast	34
Vitello tonnato <b>Vitello tonnato</b> <i>Vitello tonnato</i> Vitello tonnato	24
Überbackene Weinbergschnecken - Knoblauchbutter (6 Stück) <b>Escargots de Bourgogne gratinés (6 pièces)</b> <i>Gratinated snails - garlic parsley butter (6 pieces)</i> Lumache gratinate - burro di aglio - prezzemolo (6 pezzi)	21

<b>SUPPEN – POTAGES – SOUPS – MINESTRE</b>	<b>CHF</b>
<b>Rinderkraftbrühe natur - oder - Backerbsen</b> <b>Bouillon de bœuf nature - ou - profiteroles</b> <i>Clear beef soup nature - or - mini puffs</i> Brodo di manzo nature - o - crostini	12
<b>Rinderkraftbrühe - Mark</b> <b>Bouillon de bœuf - moelle</b> <i>Clear beef soup - bone marrow</i> Brodo di manzo con midollo	15
<b>Rinderkraftbrühe - Sherry</b> <b>Bouillon de bœuf - Sherry</b> <i>Clear beef soup - Sherry</i> Brodo di manzo - Sherry	12
<b>Römische Eierflöckchensuppe</b> <b>Bouillon de bœuf - oeuf - parmesan - noix de muscade</b> <i>Clear beef soup - egg - parmesan cheese - nutmeg</i> Stracciatella alla romana	12
<b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b> <b>Potage à l'orge des Grisons</b> <i>Barley cream soup „Grison style“</i> Zuppa di orzo grigionese	14
<b>Klare gratinierte französische Zwiebelsuppe</b> <b>Soupe à l'oignon gratinée</b> <i>Gratinated clear French onion soup</i> Zuppa di cipolle gratinata francese	15
<b>Kürbis Karotten Suppe - Ingwer</b> <b>Crème de potiron et carottes - gingembre</b> <i>Pumpkin carrots cream soup - ginger</i> Crema di zucca e carote - zenzero	14

<b>TEIGWAREN – PÂTES – PASTA – PASTA</b>	<b>CHF</b>
Zitronen Ricotta Ravioli - Rucolabutter - Parmesan <b>Ravioli à la ricotta e citron - beurre de roquette - parmesan</b> <i>Homemade lemon ricotta Ravioli - rocket butter - parmesan cheese</i> Ravioli al limone e ricotta fatto in casa - burro di rucola - parmigiano	27
Hausgemachte Lasagne <b>Lasagnes maison</b> <i>Homemade lasagne</i> Lasagne fatto in casa	26
Spaghetti Carbonara <b>Spaghetti à la carbonara</b> <i>Spaghetti carbonara</i> Spaghetti alla carbonara	24
Frische Nudeln nach Bologneser Art <b>Nouilles fraîche à la bolognaise</b> <i>Fresh pasta with Bolognese sauce</i> Tagliatelle fresche al ragù bolognese	26
Penne all'arrabbiata <b>Penne all'arrabbiata</b> <i>Penne all'arrabbiata</i> Penne all'arrabbiata	23
Rigatoni - Gekochter Schinken - Zucchini - Tomatenrahmsauce <b>Rigatoni - jambon cuit - courgette - sauce tomate à la creme</b> <i>Rigatoni - cooked ham - zucchini - tomato cream sauce</i> Rigatoni prosciutto cotto - zucchini - salsa di pomodoro con panna	26
Kartoffelgnocchi "Vitelotte" – Käsesauce - knusprige Lauchstreifen <b>Gnocchi de pommes de terre "Vitelotte" – Sauce au fromage - poireaux</b> <i>Vitelotte potato gnocchi – cheese sauce – julienne of leek</i> Gnocchi di vitelotte patate – salsa al formaggio – porri croccanti	23
Hausgemachte Pizzoccheri nach Veltliner Art mit Pestada <b>Pizzoccheri maison à la valtellina avec pestada</b> <i>Homemade Pizzoccheri Valtellina style with Pestada</i> Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa serviti con pestada	24.50

**KINDER – ENFANTS – CHILDREN – BAMBINI**

CHF

Teigwaren Bolognese - oder - Tomatensauce

16

**Pâtes à la Bolognaise - ou - sauce tomate***Pasta with Bolognese sauce - or - tomato sauce*

Pasta al ragù bolognese - o - pomodoro

Hausgemachte Lasagne

16

**Lasagnes maison***Homemade lasagne*

Lasagne fatto in casa

Chicken Nuggets - Pommes Frits

17

**Nuggets de volaille - pommes frites***Chicken nuggets - French fries*

Impanata di pollo Nuggets - patate fritte

Fischstäbchen „Struso“ - Kartoffeln - Mayonnaise

16

**Bâtonnets de poisson «Struso» - pommes - mayonnaise***Fish sticks “Struso” - potatoes - mayonnaise*

Bastoncini di pesce “Struso” - patate - salsa maionese

**FISCH – POISSON – FISH – PESCI**

CHF

Egli Fischknusperli - Bierteig - Petersilienkartoffeln -Tartarensauce <b>Filets de perche frits „Knusperli“ - pommes de terre persillées - sauce tartare</b> <i>Perch fillets - beer batter - parsley potatoes - Tatar sauce</i> Pesce persico fritto - patate al prezzemolo - salsa tartara	36
Gebratene Seezunge - Salzkartoffeln – Keniabohnen - Peperoni (300 gr.) <b>Sole meunière – pommes nature - haricots verts Kenya - poivrons</b> <i>Fried sole - boiled potatoes - green kenya beans - peppers</i> Sogliola alla mugnaia - patate lesse - fagiolini fini - peperoni	46
Pulpo nach Mediterraner Art – Kichererbsenpuré mit Ingwer und Limette <b>Poulpe à la méditerranéenne – purée de pois chiches au gingebre et citron vert</b> <i>Mediterranean Octopus – chickpea puree with ginger and lime</i> Polpo alla mediterranea – purè di ceci con zenzero e lime	43

Vergessen Sie nicht unsere Spaghetti alle vongole veraci  
**Ne manquez pas les « Spaghetti alle vongole veraci**  
*Don't miss the spaghetti vongole veraci*  
Non dimenticare i Spaghetti alle vongole veraci

**FLEISCHGERICHTE – PLATS DE VIANDE**  
**– MEAT DISHES – PIATTI DI CARNE** CHF

<p>Im Ofen gegarte Lammhaxe – Nudeln – Grüne Bohnen im Speckmantel  <b>Jarret d’agneau cuit au four – Nouilles – haricots vers enrobés de bacon</b>  <i>Lamb shank cooked in the oven – noodles – green beans wrapped in bacon</i>            Stinco di agnello cotto al forno – tagliatelle – fagiolini avvolti nella pancetta</p>	43
<p>Maispouardenbrust - Marsala Sauce - Kroketten - Karotten  <b>Suprême de volaille - sauce Marsala - croquettes - carottes</b>  <i>Chicken breast - Marsala sauce - croquettes - carrots</i>            Petto di pollo arrosto - salsa al Marsala - crochette di patate - carote</p>	39
<p>Geschmortes Kalbsbäggli - Kartoffelpuré - Tagesgemüse  <b>Joues de veau braisées - purée de pommes de terre - légumes du jour</b>  <i>Braised veal cheek - mashed potatoes - vegetables of the day</i>            Guanciaie di vitello brasato - purè di patate - verdure del giorno</p>	43
<p>Knuspriges Wienerschnitzel - Pommes Frits  <b>Escalope de veau viennoise croustillante - pommes frites</b>  <i>Wiener Schnitzel - French fries</i>            Impanata di vitello - patate fritte</p>	44
<p>Gebratenes Schweinsfilet – Kartoffelpuré – Peperonata- Rotweinsauce  <b>Filet de porc sauté – purée de pommes de terre – peperonata – sauce vin rouge</b>  <i>Pan seared porc tenderloin – mashed potatoes – peperonata – red wine sauce</i>            Filetto di maialae – purè di patate – peperonata – salsa al vino rosso</p>	41.50
<p>XL Zoo Bar Burger - Pommes Frits  <b>XL Zoo Bar Burger - pommes frites</b>  <i>XL Zoo Bar Burger - French fries</i>            XL Zoo Bar Burger - patate fritte</p>	28.50
<p>Gebratenes Rinderfilet - Grüne Pfeffersauce - Beilage nach Wahl (180 gr.)  <b>Filet de bœuf sauté - sauce au poivre vert - plat d’accompagnement à choix</b>  <i>Fried beef tenderloin - green pepper sauce - side dish of your choice</i>            Filetto di manzo - salsa al pepe verde - contorni a vostra scelta</p>	54
<p>Filetgoulasch Stroganoff - Trockenreis - Gemüse (160 gr.)  <b>Filet de bœuf Stroganov - riz - légumes</b>  <i>Beef filet Stroganoff - rice - vegetables</i>            Filetto di manzo alla Stroganov - riso bianco - verdura</p>	48

<b>NACHSPEISEN – DESSERTS – SWEETS – DOLCI</b>	<b>CHF</b>
<p>Hausgemachtes Tiramisu  <b>Tiramisu à la maison</b>  <i>Tiramisu</i>  Tiramisù fatto in casa</p>	14
<p>Gebrannte Creme - Kastanien  <b>Crème brûlée alla châtaignes</b>  <i>Crème brûlée - chestnuts</i>  Crema brulee alle castagne</p>	14
<p>Lauwarmes Schoggitörtchen - Vanille Eis  <b>Tartelette au chocolat tiède - glace vanille</b>  <i>Lukewarm chocolate tartlet - vanilla ice cream</i>  Tortina al cioccolato tiepido - gelato alla vaniglia</p>	16
<p>Panna Cotta - Feigencoulis - gesalzene Crumble  <b>Panna cotta - coulis de figues - crumble salé</b>  <i>Panna cotta - fig coulis - salted crumble</i>  Panna cotta - coulis di fichi - crumble salato</p>	13
<p>Affogato al Caffè  <b>Affogato al caffè</b>  <i>Affogato al caffè</i>  Affogato al caffè</p>	9
<p>Zitronensorbet Colonel - Vodka  <b>Sorbet citron Colonel - vodka</b>  <i>Lemon sorbet Colonel - vodka</i>  Sorbetto di limone Colonel - Vodka</p>	15

„GIOLITO EIS” L’ANIMA ITALIANA DEL GELATO CHF 4 / Kugel







Unsere Deklaration:

Fleisch

Rindfleisch: CH, IRL, PAR\*, ARG\*

Kalbfleisch: CH, D, NL

Lammfleisch: AUS, NZ, IRL

Wurstwaren & Schinken: CH, I

Geflügel: CH, D, F

Wild: CH, D, A

Fisch

Fischstäbchen: USA (Alaska)

Seezunge: NL, Nordostatlantik

Fischknusperli: CH

Pulpo: Nordostatlantik

Meeresfrüchte: alle Weltmeeren

(\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

(\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Wir bitten Sie uns im Falle von Unverträglichkeiten, Allergien und Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie sich bei unseren Servicemitarbeiter damit wir Sie bestens beraten können.