

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

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

TEIGWAREN – PÂTES – PASTA – PASTA	CHF
Zitronen Ricotta Ravioli - Rucolabutter - Parmesan Ravioli à la ricotta e citron - beurre de roquette - parmesan <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 Lasagnes maison <i>Homemade lasagne</i> Lasagne fatto in casa	26
Spaghetti Carbonara Spaghetti à la carbonara <i>Spaghetti carbonara</i> Spaghetti alla carbonara	24
Frische Nudeln nach Bologneser Art Nouilles fraîche à la bolognaise <i>Fresh pasta with Bolognese sauce</i> Tagliatelle fresche al ragù bolognese	26
Penne all'arrabbiata Penne all'arrabbiata <i>Penne all'arrabbiata</i> Penne all'arrabbiata	23
Rigatoni - Gekochter Schinken - Zucchini - Tomatenrahmsauce Rigatoni - jambon cuit - courgette - sauce tomate à la creme <i>Rigatoni - cooked ham - zucchini - tomato cream sauce</i> Rigatoni prosciutto cotto - zucchini - salsa di pomodoro con panna	26
Kartoffelgnocchi "Vitelotte" – Käsesauce - knusprige Lauchstreifen Gnocchi de pommes de terre "Vitelotte" – Sauce au fromage - poireaux <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 Pizzoccheri maison à la valtellina avec pestada <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 Bolognese - 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 Filets de perche frits „Knusperli“ - pommes de terre persillées - sauce tartare <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.) Sole meunière – pommes nature - haricots verts Kenya - poivrons <i>Fried sole - boiled potatoes - green kenya beans - peppers</i> Sogliola alla mugnaia - patate lesse - fagiolini fini - peperoni	46
Gebratene Lachsschnitte nach asiatischer Art – Glasnudeln mit Gemüse Pak Choi - Sesamen - Mandeln Tranche de saumon à l'asiatique – vermicelle de riz légumes - Pak choi – sésame - amandes <i>Pan fried salmon Asian style – rice vermicelli – vegetables -</i> <i>Pak choi – sesame - almonds</i> Salmone scottato asiatico – vermicelli di riso con verdura – pak choi - Sesamo - mandorle	39

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

<p>Im Ofen gegarte Lammhaxe – Nudeln – Grüne Bohnen im Speckmantel Jarret d’agneau cuit au four – Nouilles – haricots vers enrobés de bacon <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 Suprême de volaille - sauce Marsala - croquettes - carottes <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 Joues de veau braisées - purée de pommes de terre - légumes du jour <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 Escalope de veau viennoise croustillante - pommes frites <i>Wiener Schnitzel - French fries</i> Impanata di vitello - patate fritte</p>	44
<p>Gebratenes Schweinsfilet – Kartoffelpuré – Peperonata- Rotweinsauce Filet de porc sauté – purée de pommes de terre – peperonata – sauce vin rouge <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 XL Zoo Bar Burger - pommes frites <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.) Filet de bœuf sauté - sauce au poivre vert - plat d’accompagnement à choix <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.) Filet de bœuf Stroganov - riz - légumes <i>Beef filet Stroganoff - rice - vegetables</i> Filetto di manzo alla Stroganov - riso bianco - verdura</p>	48

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

Lachs: 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.