

Vorspeisen • starters



Vegane Kürbis-Mango-Consommé // € 6

Vegan pumpkin-mango-consommé

Lauchcremesuppe // gekochter Schinken // € 7

Leek cream soup // ham

Vitello tonnato // Kalbsfleischscheiben // Thunfischsauce // Kapernäpfel // € 14

Vitello tonnato // slices of veal // tuna fish sauce // capers

Kohlrabi Carpaccio // Feta // Walnüsse // Pesto // € 12

Kohlrabi Carpaccio // feta // walnuts // pesto

„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15

„Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

Salate • salads

Salatteller // gemischte Salate der Saison // Joghurtdressing // Croûtons // € 8

Green salad // yogurt dressing // croûtons

Ziegenkäse // Kräuter-Parmesan-Kruste // Tomatenpesto // Salat // Balsamicodressing // € 14

Goat cheese // herbs-parmesan-crackling // tomato pesto // salad // balsamic dressing

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15

Fried chicken // green salad // egg // parmesan // croutons // yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



Veganes Gemüsecurry // Quinoa // Reis // € 15

Vegan vegetable curry // quinoa // rice

Serviettenknödel // Pilzrahmsauce // Salat // € 14

Bread dumplings // mushrooms in cream // salad

Aubergine-Zucchini-Lasagne // Käse // Tomatensauce // € 13

Aubergine-zucchini-lasagne // cheese // tomato sauce

Kürbis-Walnuss-Risotto // € 15

Pumpkin-walnut-risotto

Alle unsere Speisen werden frisch (à la minute) zubereitet. Wir bitten daher um Verständnis, wenn es bei großem Andrang zu Wartezeiten kommt.

Menü: Bitte kalkulieren Sie ab dem Zeitpunkt der Bestellung pro Gang ca. 30 - 45 Minuten ein. // All of our dishes are prepared freshly to order (à la minute).

We therefore ask for your understanding if you are required to wait during busier times when the restaurant is very full.

Hauptspeisen • main dishes

Kräuterbratwurst // Duke of Berkshire Schwein // Spitzkohl in Rahm // Salzkartoffeln // € 16

Bratwurst // Duke of Berkshire (pork) // pointed cabbage in cream // potatoes

Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef // Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 17

Cold sliced roast beef // tatar sauce // fried potatoes with bacon

Hähnchenbrustfilet // Orangen-Mango-Sauce // saisonales Gemüse // Couscous // € 18

Chicken breast filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //

Champignons // Tomatensalat // Kräuterspätzle // € 19

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // tomato salad // spaetzle

Wildschweinragout // Spitzkohl // Serviettenknödel // € 21

Wild boar ragout // pointed cabbage // bread dumplings

Lammkrone // Rosmarinjus // Nizza Gemüse // Kartoffelgratin // € 28

Lamb crown // rosemary jus // niçoise vegetable // potato gratin

Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // Prinzessbohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28

Rump steak // green pepper sauce // snap bean // tomato // fried potatoes with bacon //

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Blattspinat // Kartoffelgratin // € 24

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

Kabeljauloin // Rote Beete Sauce // Kürbis Risotto // € 22

Codfish loin // beet root sauce // pumpkin risotto

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Tiramisu // € 7

Tiramisu

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8

Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Crème brûlée // Birnen-Preiselbeeren-Kompott // € 8

Crème brûlée // pear-cranberry-stew

Brownie // Karamellsauce // Bananeneis // € 7

Brownie // caramel sauce // banana ice cream