

Vorspeisen • starters



Vegane Karotten-Ingwer-Suppe // Kokosmilch // Rote Beete // € 7

Vegan carrot-ginger-soup // coconut milk // beetroot

Geräucherte Kartoffelsuppe // Chorizo // € 8

Smoked potato soup // chorizo

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

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

Brottaler // Käse // Serrano Schinken // Salat // € 10

Bread chip // cheese // Serrano jamon // green salad

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

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

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

Spinatknödel // sautierte saisonale Pilze // Tomatensugo // € 14

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

Spinat-Gorgonzola-Risotto // € 15

Spinach-Gorgonzola-risotto

Hauptspeisen • main dishes

Frische Kräuterbratwurst // Duke of Berkshire Schwein //

Blumenkohl-Bärlauch-Pasta-Ragout // € 16

Bratwurst // Duke of Berkshire (pork) // cauliflower-wild garlic-pasta-ragout

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

Kalbsleber // Schattenmorellen // Kartoffel-Sellerie-Stampf // € 19

Calf's liver // morello cherries // potato-celery-puree

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //

Champignons // Tomatensalat // Kräuterspätzle // € 19

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

Lammbraten // Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 22

Roast lamb // ratatouille vegetable // potatoes with rosemary

Kalbsschnitzel (natur) // Olivenjus // Spinat-Gorgonzola-Risotto // € 23

Veal escalope // olives jus // spinach-Gorgonzola-risotto

Rumpsteak // Schmorzwiebeljus // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28

Rump steak // onions jus // green beans // tomato // fried potato with bacon

Viktoriabarschfilet // Wasabisauce // Gurken// Sesam // Kartoffel-Quinoa-Bratlinge // € 22

Lake Victoria perch // cucumber // sesame // potato-quinoa-patties

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

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

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8

Apple strudel // vanilla ice cream

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

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

Schokoladen Crème brûlée // Cappuccino Eis // € 8

Chocolate Crème brûlée // cappuccino-ice cream

Limetten Panna Cotta // Beerenspiegel // € 7

Limes panna Cotta // berry sauce