

## Vorspeisen • starters



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

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

**Brokkolicremesuppe // Pinienkerne // € 7**

Broccoli cream soup // pine nuts

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

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

**Jakobsmuscheln // Meerrettichsauce // Süßkartoffelstampf € 15**

Scallops // horseradish sauce // sweet potato mash

**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-Hähnchen-Birne // Salat // Hähnchenbruststreifen //**

**Birne // Radieschen // Croûtons // Balsamicodressing // € 15**

Fried chicken-pear-salad // green salad // fried chicken // pear // radishes // croutons // balsamic dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



**Veganes Gemüsecurry // Cashewkerne // Quinoa // Reis // € 15**

Vegan vegetable curry // cashew // quinoa // rice

**Canelloni // Spinat-Gorgonzola-Füllung // Fenchel // Tomatensugo // € 14**

Cannelloni // spinach-Gorgonzola-stuffing // fennel // tomato sauce

**Bärlauchgnocchi // Tomatensugo // Pinienkerne //**

**Kirschtomaten // grüner Spargel // Parmesan // € 16**

Gnocchi with wild garlic // tomato sauce // pine nuts // cherry tomatoes // green asparagus // parmesan

## Hauptspeisen • main dishes

**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 filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

**Kalbsleber // Schattenmorellen Jus // Süßkartoffel-Sellerie-Stampf // € 20**

Calf´s liver // morello jus // sweet potato-celery-mash

**Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet // Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 19**

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // vichy carrots // hash brown

**Kalbsschnitzel // Leinensamen-Parmesan-Panade //**

**Minzpesto // mediterranes Gemüse // Rosmarinkartoffel // € 23**

Veal escalope // flaxseed-parmesan-breading // mint pesto // Mediterranean vegetable // potatoes with osemay

**Lammbraten // Thymianjus // Zucchini // Herzoginnenkartoffeln // € 22**

Roast lamb // thyme jus // zucchini // duchesse potatoes

**Rumpsteak // Gorgonzolasauce // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28**

Rump steak // Gorgonzola sauce // green beans // tomato // fried potato with bacon

**Heilbuttfilet // Teriyaki Glasur // Salicorn // Sesam // Reis-Quinoa-Mix // Sake Cream // € 23**

Halibut filet // teriyaki glaze // salicornia // Sesam // quinoa // rice // Sake cream

**Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Mandel Brokkoli // Kartoffelgratin // € 24**

Fish filets // lemon cream sauce // broccoli // almond // 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

**Tiramisu // € 7**

Tiramisu

**Schokoladenflan // Bananeneis // € 7**

Chocolate flan // banana ice cream

**Creme Brulee // Mango-Minz-Salat // € 7**

Creme brulee // mango-mint-salad