

Vorspeisen • starters

Pfifferlingscremesuppe // € 8

Chanterelle creme soup

Kalte vegane Mais-Gazpacho // € 7

Cold vegan corn Gazpacho

Pfifferlingssalat // Ziegenfrischkäse // Trauben // Rucola // € 12

Chanterelle salad // soft goat cheese // grape // rucola

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

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

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

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

Jakobsmuscheln // Rote Bete Carpaccio // Avocado Mayonnaise // € 15

Scallops // beetroot carpaccio // avocado mayonnaise

Salate • salads

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

Green salad // yogurt dressing // croûtons

Ziegenkäse // Kräuter-Parmesan-Kruste // Tomatenpesto // Salat // Balsamicodressing // € 15

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

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 16

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

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



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

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

Pfifferlingsrisotto // Parmesan // € 16

Chanterelle risotto // parmesan

Steinpilzgnocchi in Cream // Parmesan // Kirschtomaten // Blattspinat // € 16

Porcini gnocchi in cream // parmesan // cherry tomatoes // spinach

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

Kalbschnitzel // Marsalasaucе // Mangold // Pfifferlingsrisotto // € 24

Veal escalope // Marsala wine sauce // chard // chanterelle risotto

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

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

Rumpsteak // Chimichurri Sauce // grüne Bohnen // Offenkartoffel // Kräuterschmand // € 28

Rump steak // Chimichurri sauce // green beans // baked potato // sour cream

Lamm Roastbeef // Teriyaki // Wok Gemüse // süß saure Glasnudeln // Zitronengras // € 32

Lamb roast beef // teriyaki // vegetable // sweet sour glass noodles // lemon grass

Fettuccine // Pulpo // Kräuter // Chilli // Knoblauch // Tomatensauce // € 19

Fettuccine // pulpo // garlic // herbs // chilli // tomato sauce

Zanderfilet // Kapernsauce // mediterranem Gemüse // Rosmarin Kartoffeln // € 24

Pike perch filet // capers // Mediterranean vegetables // potatoes with rosemary

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // Kartoffelgratin // € 25

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

Geeistes Passionsfrucht Panna Cotta // Pfirsichragout // € 8

Frosted passion fruit panna cotta // peach ragout

Schwarze Johannisbeeren Crème Brûlée // Mango-Minz-Salat // € 8

Cassis Crème brûlée // mango-mint-salad

Erdbeerbecher // Erdbeeren // Vanilleeis // Erdbeereis // Sahne // € 9

Strawberries // vanilla and strawberry ice cream // cream