

Vorspeisen • starters



Vegane Karotten-Ingwer-Suppe // Kokosmilch // Chili-Zuckerschoten-Pesto // € 8

Vegan carrot-ginger-soup // coconut milk // chili- sugar snaps-pesto

Kartoffelcremesuppe // geräucherter Lachs // € 8

Potato cream soup // smoked salmon

Brottaler // Gorgonzola // Birne-Nuss-Chutney // € 12

Bruschetta // Gorgonzola // pear-nuts-chutney

Jakobsmuscheln // Zwiebelrelish // Süßkartoffelstampf // € 15

Scallops // onions relish // sweet potato puree

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

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

Tranchen vom Tafelspitz // Apfel-Wasabi-Salsa // Glasnudeln // € 14

Sliced boiled beef // apple-wasabi-salsa // glass noodles

Salate • salads

Winterlicher Salat // Blattsalat // Birne // Walnüsse // Balsamicodressing // € 9

Green salad // walnuts // pear // balsamic dressing

Ziegenkäse // Honig // Feigen Chutney // Blattsalat // Balsamicodressing // € 16

Goat cheese // honey // fig chutney // 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 Curry // Süßkartoffel // Linsen // Goji Beeren // Quinoa // Reis // € 15

Vegan curry // sweet potato // lentils // goji berries // quinoa // rice

Spinatknödel // saisonale Pilze // Tomatensugo // € 15

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

Steinpilzgnocchi // Parmesanrahm // Kirschtomaten // Trüffelöl // Spitzkohl // € 16

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

Rote Beete Risotto // Feta // Honig // € 16

Beetroot risotto // feta // honey

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

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

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

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

Kalbsleber // Apfel-Zwiebel-Jus // Kartoffel-Sellerie-Stampf // € 19

Calf's liver // apple-onions-jus // potato-celery-puree

Hirschragout // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // Spätzle // € 23

Deer stew // mountain cranberries // red cabbage // spaetzle

Entenbrust // Orangen-Karamell-Sauce // Spitzkohl // Schupfnudeln // € 25

Duck breast // orange-caramel-sauce // pointed cabbage // finger-shaped potato dumplings

Kalbschnitzel (natur) // Salbeicremesauce // Mangold // Linguine // € 22

Veal escalope // sage cream sauce // mangel // linguine

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

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

Lachsfilet // Tamarinden Sauce // Gemüse Risotto // € 24

Salmon filet // tamarinds sauce // vegetable risotto

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

Panna Cotta // Kirschen // € 7

Panna Cotta // cherries

Granatapfel Crème brûlée // Beerensorbet // € 8

Pomegranate Crème brûlée // berries sorbet