

## Vorspeisen • starters

**Vegane Karotten-Ingwer-Suppe // Nuss Croutons // € 8**

Vegan carrots-ginger-soup // nuts croutons

**Kartoffelcremesuppe // geräucherter Lachs // € 8**

Potato cream soup // smoked salmon

**Rote Beete Carpaccio // Gorgonzola Panna Cotta // Blätterteig // Rucola // € 13**

Beetroot carpaccio // Gorgonzola panna cotta // pastry // rucola

**Entenbrust // Pflaumen Chutney // Süßkartoffelstampf // € 16**

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

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

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

**Jakobsmuscheln // Avocadocreme // Ananas-Chili-Salsa // € 15**

Scallops // avocado crème // pineapple-chili-salsa

## Salate • salads

**Salatteller // Blattsalate // Kirschtomaten // Pinienkerne // Balsamicodressing // € 9**

Green salad // cherry tomato // pine nuts // balsamic dressing

**Ziegenkäse // Feigen Chutney // Salat // Balsamicodressing // € 16**

Goat cheese // fig chutney // salad // balsamic dressing

**Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Avocado // Mango // Wasabi-Joghurt-Dressing // € 16**

Fried chicken // green salad // avocado // mango // wasabi-yogurt dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

**Veganes Curry // Süßkartoffel // Linsen // Gemüse // Cashewkerne // Quinoa // Reis // € 15**

Vegan curry // sweet potato // lentils // vegetables // cashew // quinoa // rice

**Risotto // Tomate // Aubergine // Zucchini // Pinienkerne // Stracciatella di bufala // € 15**

Risotto // tomato // eggplant // zucchini // pine nuts // Stracciatella di bufala

**Steinpilzgnocchi // Parmesanrahm // Kirschtomaten // Spinat // € 16**

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

**„Melanzane all parmigiana“ // Aubergine // Fior di Latte // Parmesan //**

**Kräuter-Tomaten-Sugo // Zucchini // Pesto // € 15**

„Melanzane all parmigiana“ // eggplant // Fior di Latte // parmesan // herbs // tomato sauce zucchini // pesto

## 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

**Rumpsteak // Sauce béarnaise // grüne Bohnen // Bratkartoffeln mit Speck // € 29**  
Rump steak // Béarnaise sauce // green beans salad // fried potato with bacon

**Kalbschnitzel // Marsalasauce // Mangold // Kartoffelgratin // € 24**  
Veal escalope // Marsala wine sauce // mangold // potato gratin

**Lammfilet // Olivenjus // Risotto // Tomate // Aubergine // Zucchini // Pinienkerne // € 29**  
Lamb filet // olives jus // risotto // tomato // eggplant // zucchini // pine nuts

**Tagliatelle // Wildschweinragout // mediterranes Gemüse // € 21**  
Tagliatelle // wild boar // Mediterranean vegetables

**Heilbuttfilet // Teriyaki Sauce // Soba Nudeln // Gemüse // Wakame // Sesam // € 24**  
Halibut filet // teriyaki sauce // soba noodles // vegetables // wakame // sesame

**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 // € 9**  
Apple strudel // vanilla ice cream

**„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10**  
“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

**Crème Brûlée // Sorbet // € 8**  
Crème brûlée // sorbet

**Brownie // gesalzene Erdnuss-Karamel-Mascarponecreme // € 9**  
Brownie // salted peanuts-caramel-mascarpone cream