

Waadtländer Hausspezialitäten/ Les spécialités vaudois/ House specialities from Vaud

Vorspeisen/ Entrées/ Starters

Platte Waadtländer Rohschinken p.P. Assiette Vaudois e prosciutto p.p. Air-dried ham board from the canton Vaud p.p.	CHF	11.00
Apéro Teller mit einigen Scheiben Waadtländerwurst p.P. Tranches de saucisson vaudois p.p./ Slices of sausage from Vaud p.p.	CHF	12.50
Waadtländer Malakoff serviert auf bunten Blattsalaten Malakoff vaudois sur salade/ Cheese dough sticks with salad	CHF	15.50
Waadtländer Saucisson heiss oder kalt Saucisson vaudois de Sérvery chaud ou froid Sausage Vaudois hot or cold	CHF	19.50
Luftgetrocknete Waadtländer Wurst für 2 Pers. Saucisson vaudois sec / Air-dried sausage from Vaud	CHF	20.00
6 oder 12 Waadtländer Weinbergschnecken 6 ou 12 escargots vigneron/ 6 or 12 snails from the vineyard	CHF	15.00
	CHF	28.00

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

Waadtländer Krautwurst mit Bohnen <u>oder</u> Lauchgemüse (saisonal) Saucisson aux choux sur haricots verts ou papet (selon la saison) Cabbage sausage with french beans or leek (seasonal)	CHF	30.00
Waadtländer Saucisson mit Bohnen <u>oder</u> Lauchgemüse (saisonal) Saucisson vaudois sur haricots vert ou papet (selon la saison) Sausage Vaudoise with french beans or leek (seasonal)	CHF	31.00
Waadtländer Spezialbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce Saucisse à rôtir vaudois avec sauce à l'oignon et Rösti Fried sausage Vaudois with onion sauce and Rösti	CHF	30.00

Schweizer Spezialitäten/ Suisse tradition/ Swiss Tradition

Vorspeisen

Gemischte Platte mit Trockenfleisch p.P. Plat de viande séchée p.p. Air-dried meat board p.p.	CHF	15.00
Platte Bündnerfleisch (nur Bündner Trockenfleisch) p.P. Plat de viande de bœuf séchée des grisons p.p. Grison air-dried beef board p.p.	CHF	13.00
Platte Bündner Fleisch und Waadtländer Rohschinken p.p. Plat de Viande séchée des grisons et jambon cru vaudoise p.p. Grison air-dried beef and air-dried ham from the canton Vaud p.p.	CHF	12.00

Suppen/ Potage/ Soupe

Tagessuppe Potage du jour/ Soup of the day	CHF	6.50
Kraftbrühe mit Mark Consommé à la moelle/ Clear soup with bone-marrow	CHF	9.80
Tomatencremesuppe mit Gin Crème de tomates au gin/ Gin Tomato soup	CHF	11.00

Salate/ Salades/ Salads

Grüner Salat/ Salade verte/ Green salad	CHF	8.80
Gemischter Salat/ Salade mêlée/ Mixed salad	CHF	11.50
Nüssli Salat mit Ei/ Salade doucette «Mimosa»/ Field salad with egg	CHF	13.80
Grosser Salatteller/ Grand assiette de salade/ Large salad dish	CHF	19.50

Preise inkl. MwSt./ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft zu Allergenen.

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

Rindsfilet mit Morchelrahmsauce CHF 56.00
Filet de bœuf au sauce crémeuse aux morilles
Beef fillet creamy mushroom sauce

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter CHF 43.00
Entrecôte de bœuf avec du beurre aux fine herbes
Sirloin steak homemade herb butter

Kalbfleisch «Cordon bleu» CHF 42.50
Escalope de veau «Cordon bleu»
Veal escalope «Cordon bleu»

Schweinesteak «Dézaley» mit Schinken, Zwiebeln & Käse überbacken CHF 38.00
Steak de porc «Dézaley» gratiné au jambon, aux oignons et au fromage
Pork steak «Dézaley» au gratin with ham, onions and cheese

Poulet-Filet «Stroganoff» CHF 34.50
Filet de Poulet «Stroganoff»/ Chicken fillets «Stroganoff»

Beilagen/ garniture/ side dish

Nudeln/ Nouilles/ Noodles

Reis/ Riz/ Rice

Pommes frites/ French Fries

Duchesse-Kartoffeln / Pommes duchesse/ Duchesse potatoes

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti CHF 45.00
Emincé de veau à la zurichoise et Rösti
Sliced veal « Zurich Style » with Rösti

Beefsteak Tatar mit Toast & Butter, vom Kellner zubereitet CHF 38.00
Beefsteak tatar avec toast et beurre, préparé par le serveur
Beefsteak tatar with toast and butter, prepared by your waiter

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti CHF 38.00
Emincé de foie de veau et Rösti/ Sliced calf's liver with Rösti

Vegetarisch/ Vegetarian/ Végétarien

Gemüse-Rösti mit Käse überbacken	CHF 24.00
Rösti aux légumes gratinés au fromage	
Rösti with vegetables and cheese au gratin	
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse, Käse und Rahm	CHF 24.50
Casserole de spaetzle maison avec légumes, fromage et crème	
Tiny flour dumplings with vegetables, cheese and cream	

Fisch/ Poisson/ Fish

Eglifilets in Butter gebraten mit Zitrone und Mandeln	CHF 42.00
Filets de perche meunière au citron et aux amandes	
Fillet of perch meunière with lemon and almonds	
Eine Beilage inklusive/ compris un plat d'accompagnement/ one sidedish included	
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über den Fisch der Woche	
Le personnel vous conseille volontiers sur le poisson de la semaine	
Our staff members would love to inform you about the fish of the week	

Beilagen/ garnitures/ side dish

Salzkartoffeln/ Pommes nature/ Boiled Potatoes
Reis/ Riz/ Rice

Weitere Beilagen/ autres garnitur/ other side dishes

Rösti (als Beilage/as a side dish)	CHF 5.00
Rösti (als zusätzliche Beilage/ as an additional side dish)	CHF 8.50
Als Hauptgang	CHF 15.00
Käse-Rösti (als Beilage/ as side dish)	CHF 7.00
Käse-Rösti (als zusätzliche Beilage/ as an additional side dish)	CHF 10.50
Als Hauptgang	CHF 20.00
Safranrisotto (20min) (als Beilage/ as a side dish)	CHF 7.00
Safranrisotto (als zusätzliche Beilage/ as an additional side dish)	CHF 10.50
Als Hauptgang	CHF 20.00
Ein Gemüse/ un légume/ one vegetable	CHF 5.50
Drei Gemüse/ trois légume/ three vegetables	CHF 14.00

Preise inkl. MwSt./ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft zu Allergenen.

Käse-Schnitten/ Croûtes au fromage/ Crisp fried chees bread

Käseschnitte Nature CHF 15.50
Croûte au fromage/ Crisp fried cheese bread

Die Käseschnitte servieren wir Ihnen nach Wunsch

Notre croûte au fromage accompagnée au choix:

Our chrisp fried cheese bread can be served as you like :

Mit Spiegelei/ œuf au plat/ with fried egg CHF 16.50

Mit gebratenen Zwiebeln/ d'oignons rôtis/ with fried onions CHF 16.90

Mit frischer Ananas/ d'ananas frais/ with fresh pineapple CHF 19.00

Mit Schinken/ de jambon/ with ham CHF 19.00

Empfehlung des Chefs/ recommandation du cuisinier/

Recommendation of the cook

Käseschnitte «Hausmacherart» mit Pilz-Rahmsauce & Spiegelei

Croûte au fromage «maison» avec une sauce aux champignons e œuf au plat

Crisp fried cheese bread «maison» with mushroom sauce and fried egg

CHF 21.00

Käse-Fondues/ Fondue au fromage/ Cheese fondue

Käsefondue nach unserem uralten Familienrezept zubereitet p.P. CHF 29.00

Notre fondue au fromage, préparée selon notre recette traditionnelle p.p.

Our cheese fondue, according to an old family recipe p.p

Käsefondue mit Morcheln p.P. CHF 34.00

Fondue au fromage et aux morilles p.p./ Cheese fondue with morels p.p.

Käsefondue mit mit schwarzem Trüffel p.P. CHF 35.00

Fondue au fromage et truffe noir p.p./ Cheese fondue with black truffle p.p.

Die Käsefondues servieren wir Ihnen mit Hausbrot und nach Wunsch:

Nos fondues au fromage sont servies avec pain maison et au choix avec:

Our cheese fondue will be served with house bread and if you wish with :

Cornichons/ Silberzwiebeln und Maiskölbchen CHF 6.00

Cornichons, petits oignons blancs et petits épis de maïs

Pickels gherkins, pickled onions and baby corn

Pariser Brot/ Baquette/ French bread (fresh from oven) CHF 3.70

Portion geschwellte Kartoffeln CHF 5.50

Pommes de terre en robe de chambre

Potatoes in their jackets

Fleisch-Fondues/ Fondues de viande/ Meat fondues

Fondue Bourguignonne mit Rindfleisch (200g)

verschiedenen Beilagen & Saucen, Pommes frites oder Reis CHF 42.50

Fondue Bourguignonne à la viande de bœuf

Choix de sauces, Pommes frites ou riz

Burgundian beef fondue with various sauces, French fries or rice

Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb- & Poulet-Fleisch (200g)

verschiedene Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis CHF 44.50

Fondue chinoise à la viande de bœuf, veau et poulet

Choix de sauces. Pommes frites ou riz

Chinese fondue with slices of beef, veal and chicken
various sauces, French fries or rice

Fondueplausch/ Plaisir de fondue/ Fondue pleasure

Fondueplausch I/ Plaisir de fondue I/ Fondue pleasure I CHF 50.50

Gemischte Platte mit Trockenfleisch

Plat de viande séchée/ Air-dried meat board

Unser Käsefondue (200g)

Notre fondue au fromage/ Our cheese fondue

Frischer Fruchtsalat

Macédoine de fruit frais/ Fresh fruit salad

Fondueplausch II/ Plaisir de fondue II/ Fondue pleasure II CHF 65.50

Gemischter Salat/ Salade mêlée / Mixed salad

Fondue Bourguignonne (200g)

Fondue Bourguignonne/ Burgundian beef fondue

Birnen Sorbet Williamine

Sorbet à la poire avec williamine/ Pear sorbet with Williams snaps

Fondueplausch III/ Plaisir de fonue III/ Fondue pleasure III CHF 66.50

Nüssli Salat mit Ei / Doucette mimosa/ Field salad

Fondue Chinoise (200g) / Fondue Chinoise / Chinese fondue

Mousse au chocolat / Chocolate mousse

Käse / Fromage / Cheese

Greyerzer / Gruyère / Gruyère cheese		CHF	11.00
Waadtländer Tomme		CHF	11.00
Tomme vaudoise / Tomme Vaudoise			
Käseteller	klein	CHF	14.50
Assiette de fromages assortis	gross	CHF	19.50
Mixed cheese board			

Dessert

Zuger Kirschtorte		CHF	9.00
Gâteau de Zoug au Kirsch / Cake of Zug with cherry snaps			
Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und seiner Glace mit Himbeersauce verfeinert		CHF	15.00
Meringue avec crème double de la Gruyère et glace parfumé au framboises Meringue with Gruyère double cream and ice cream perfumed with raspberry			
Frischer Fruchtsalat		CHF	13.50
Macédoine de fruit / Fresh fruit salad			
Frische Ananas mit Kirsch		CHF	14.00
Ananas frais au kirsch / fresh pineapple with cherry snaps			
Apfelküchlein auf Vanille-Sauce		CHF	14.50
Beignets aux pommes et sauce vanille Apple fritters on vanilla sauce			
Mousse au chocolat		CHF	15.00
Mousse au chocolat / Chocolate mousse			
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm		CHF	11.50
Crème renveresée maison avec chantilly Homemade caramel custard with whipped cream			

Glace / Glaces / Ice cream

Unsere Glace werden vom «Schokolato Walliuno» in Wallisellen mit grösster Sorgfalt nach italienischem Familienrezept hergestellt.

Unsere Glace Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mokka, Schokolade, Zitrone, Birne und Orange

Nos parfums de glaces:

Vanille, fraise, moka, chocolat, citron, poir et orange

Our ice cream flavours:

Vanilla, strawberry, mocha, chocolate, lemon, pear and orange

1 Kugeln Glace nach Ihrer Wahl	CHF	4.20
Choix de 1 boules de glace		
Choice of 1 scoops of ice cream		
2 Kugeln Glace nach Ihrer Wahl	CHF	8.00
Choix de 2 boules de glace		
Choice of 2 scoops of ice cream		
Mit Rahm / avec crème chantilly/ with whipped cream	CHF	2.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	CHF	14.50
Sorbet citron à la vodka / Vodka Lemon Sorbet		
Zitronen Sorbet mit Champagner	CHF	16.00
Sorbet citron avec champagne / Lemon sorbet with Champagne		
Birnen Sorbet Williamine	CHF	13.80
Sorbet à la poire avec williamine / Pear sorbet with Williams snaps		

Dessertweine / Vin doux / Sweet wines

«Doral Passerillé» Yvorne, Chablis AOC	5.0cl	CHF	7.50
Obrist S.A., Suisse, Doral	37.5cl	CHF	56.00
«Château Lange-Réglat»	10.0cl	CHF	9.70
Sauternes ASC, France	37.5cl	CHF	39.00
Semillon, Muscadelle, Sauvignon	75.0cl	CHF	68.00