

- Cremiges Bärlauchsüppchen mit Croutons** 🥕 6,90 €  
*Creamy wild garlic soup with croutons* *als Hauptgericht 9,90 €*
- Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto** 🥕 5,90 €  
*Tomato soup with croutons and basil-pesto* *als Hauptgericht 8,90 €*
- Malischer Gulasch** 🥕 15,90 €  
*mit Erdnuss-Note, mit Süßkartoffeln und Kichererbsen, dazu reichen wir Vollkornreis*  
*Malian goulash with a note of peanuts, with sweet potatoes and chickpeas,*  
*served with whole grain rice*
- Pardinalinsen mit feinem Joghurt-Dip** 🥕 10,90 €  
*aromatisch gewürzt, dazu Röstzwiebeln und Vollkornreis*  
*Flavourful pardina lentils with yoghurt dip and roasted onions, served with whole grain rice*
- Falafel in herzhafter Tomatensauce** 🥕 11,90 €  
*begleitet von Vollkornreis und einem Beilagensalat*  
*Falafel in a hearty tomato sauce with rice and small side salad*
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“** 18,90 €  
*in Begleitung von Kartoffelröstis und gemischtem Salat*  
*Sliced pork fillet „zurich style“ with hash browns and a mixed salad*
- Reispfanne mit Seitan-Gyros und Zaziki** 🥕 14,90 €  
*mit Karotten, Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Rote Bete*  
*Rice pan with carrots, spring onions and beetroot, with seitan-gyros and zaziki*
- Spaghettini mit grünem Spargel und Zwergtomaten** 🥕 14,90 €  
*mit leichter Knoblauchnote*  
*Spaghetti with green asparagus and tomatoes, with a light garlic taste*
- Salatkomposition** 🥕 15,90 €  
*mit hausgemachter Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen*  
*mit Hähnchenbruststreifen oder Sojastreifen Hähnchen-Art*  
*Seasonal Salalad with with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,*  
*served with slices of chicken breast or soy slices (chicken style) and walnuts*
- Schupfnudeln mit Kirschtomaten in Bärlauchrahm** 🥕 11,90 €  
*Potato noodles with cherry tomatoes in wild garlic cream*

## Hauptgerichte

**Für Gourmets... Tellerrand „Burger de Luxe“** **14,90 €**

*Fein gewolfte Beef vom Angus serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges*

\*\*\*\*\*

**Schweineschnitzel Wiener Art**  **13,90 €**

oder **Schnitzel auf Sojabasis**  **10,90 €**

*mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:*

*Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln*

*Classic breaded pork cutlet or vegan escalopes (soy “schnitzel”) with fried potatoes or steakhouse fries and your choice of: Pepper sauce or mushrooms with onions*

\*\*\*\*\*

**Barbecue Burger**  **13,90 €**

*Saftiger Pflanzenpatty auf knackigem Blattsalat, Tomaten und Gurken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Juicy, plant based burger served on a crusty bun with salad, tomato and cucumbers; choose from steakhouse fries or wedges*

\*\*\*\*\*

**Lachsburger** **14,90 €**

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet, Wakame Seegrassalat und Remouladensauce, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Salmon burger - Patty made of 100% salmon filet, sauce remoulade, served with steakhouse fries or wedges*

\*\*\*\*\*

**Kleiner Beilagensalat**  **3,90 €**  
*Small side salad*

Mayonnaise  oder Ketchup   
0,50 €

 rein pflanzlich  regional

**Rumpsteak mit Kräuterbutter** 26,90 €  
*in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat*  
*Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad*

\*\*\*\*\*

**Geräucherter Lachs** 13,90 €  
*begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur*  
*Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish*

\*\*\*\*\*

**Linsen-Bolognese**  11,90 €  
*mit Tomaten und Kräutern auf Spaghettinis*  
*Lentil bolognese with tomatoes and herbs and spaghettinis*

\*\*\*\*\*

**Penne all'arrabbiata**  9,90 €  
*Penne in pikanter Sauce mit Chili, Knoblauch und Tomaten*  
*Penne in a spicy tomato sauce with garlic and chili*

### **Genuss zum Schluss**

**Vanilleeis mit heißen Kirschen** 5,90 €  
*Vanilla ice cream with hot cherries*

**Vanilleeis mit Schokoladensauce und Nüssen** 5,90 €  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts*

**Torte der Woche**  4,90 €/Stück  
*Cake of the week*

**Hausgemachtes Eis**  1,50 € pro Kugel  
*Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal*  
*nach dem aktuellen Angebot*  
*Homemade ice cream, different variety – please ask our service staff for the daily offer*