

VORSPEISEN

Nüsslisalat an Hausdressing
mit Ei und Croûtons 12.50

Bunter Herbstsalat 15.00
mit Bündner Rohschinken-Crêperoulade
und Sanddornvinaigrette

SUPPE

Selleriecrèmesuppe mit Apfelwürfel 9.00

KONZERT SPECIAL

Am Stück gebratenes Kalbs-Rib Eye 35.00
auf Gewürzjus
serviert Kartoffel-Ofengemüse

Beefsteak Tatar 29.00
mit Briochetoast und Butter
mit Pommes frites, Briochetoast und Butter +6.00

Zwei panierte Schweinsschnitzel Wiener Art 23.50
mit Pommes frites

FISCH

Egliknusperli 28.50
im Bierteig gebackene Egliknusperli
mit Pommes frites und Tartaresauce

VEGETARISCH

Spaghetti All'Arrabbiata 21.00
mit frischen Cherry Tomaten

DESSERT

Meringueparfait 9.00
serviert mit Genueser Biskuit und Haselnuss

WEINEMPFEHLUNG

Compleo Cuvée Blanc
Schweiz, 2016
1dl 8.00 / 7.5dl 47.00

Compleo Cuvée Noire
Staatskellerei Zürich, 2015
1dl 8.50 / 7.5dl 49.00

Weitere Getränke auf der Rückseite

(Änderungen im Menü vorbehalten)

Der Herkunftsnachweis von Fleisch, Fisch und Geflügel kann am Buffet eingesehen werden.

Alle Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Aperitif

Martini Bianco 15 Vol%
4cl 8.00

Campari 23 Vol%
4cl 8.00

Cynar 16,5 Vol%
4cl 8.00

Campari Orange
10.00

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle
33cl 5.50

Feldschlösschen alkoholfrei
33cl 5.50

Kaffee Sirocco

Kaffee, Espresso
Tasse 4.50

Doppelter Espresso
Tasse 5.50

Caffè corretto Grappa
(Espresso mit Grappa verfeinert)
Tasse 6.50

Tee Sirocco

Tee Tasse
4.50

(Breakfast, Green, Mint, Fruit, Earl Grey,
Camomile, Verbena, Jasmine,
Lemon Ginger)

Nebst Schweizer Franken und Euro akzeptieren wir auch



Flaschenwein 7.5dl

Weiss		
La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle La Côte AOC	2015	44.00
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	2016	49.50
Esprit de Burgeois VdP Val de Loire, Henri Burgeois	2016	42.00
Pinot Grigio Friuli DOC Grave, Cantina di Bertolo	2016	40.00
Sauvignon Blanc Estate, Viña Errazuriz	2016	42.00
Rot		
Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich	2015	49.00
Primitivo di Manduria DOC, Masseria Pietrosa	2015	43.00
Torremilanos Crianza Bio, Ribero del Duero DO (unfiltriert)	2013	46.00
Shiraz Selkirk, Langhorne Creek Bremerton Wines	2013	53.00
El Parrón Reserva, Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errázuriz	2013	45.00

Wein in Miniflaschen

	2dl	5dl
Weiss Féchy Beau-Rivage	9.00	21.00
Rosé Œil de Perdrix, Watter		21.00
Rot Cabernet Sauvignon, Pinotage „Stellenbosch“ (Südafrika)	9.00	21.00

Prosecco

	Cüpli	75cl
Prosecco Colli Nobili, Contarini Vini e Spumanti Spa	9.50	52.00

Spirituosen & Digestif

Whiskey Escape 7	40 Vol%	4cl	10.00
Jack Daniels old Nr.7	40 Vol%	4cl	12.00
Rum Bacardi Superior	37,5 Vol%	4cl	10.00
Rum Bacardi Reserva Añejo	40 Vol%	4cl	10.00
Wodka Trojka Pure Grain	40 Vol%	4cl	10.00
Bombay Sapphire Gin	40 Vol%	4cl	12.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40 Vol%	4cl	14.00
Rémy Martin VSOP Fine Champagne Cognac	40 Vol%	2cl	10.00
Calvados Morin Père et Fils	40 Vol%	2cl	10.00
Vieille Prune Morin Père et Fils	41 Vol%	2cl	10.00
Williamine Morand	43 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Amarone Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Barbera Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa di Brunello	41 Vol%	2cl	10.00

Mineral- & Süsswasser, Fruchtsäfte

Rhazünser, Arkina blau ohne Kohlensäure	50cl	5.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Süssmost, Apfelschorle, Eistee	33cl	5.00
Orangina	25cl	5.00
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.00
Orangensaft oder Tomatensaft	20cl	5.00
Red Bull	25cl	6.50