



## Winterklassiker

### **Rösti überbacken mit Raclettekäse, Spiegelei & Tomate**

*Rösti gratiné à la raclette, œuf au plat & tomates*

*Rösti baked with raclette cheese fried egg & tomato*

23.50

### **Äplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus**

*Macaronis à la crème avec oignons frits & compote de pommes*

*Maccaroni on creamy cheese sauce with roasted onions & apple puree*

22.50

*mit Speck / avec lard /with bacon + CHF 3.00*

### **Hausgemachter Rindshackbraten an Pfeffersauce Spätzli & Gemüse**

*Pain de viande de bœuf maison accompagnée d'une sauce au poivre, spaetzle & légumes*

*Homemade meatloaf with pepper sauce spaetzli & vegetables*

29.50

### **Kalbsleber „Madère“ mit Rösti**

*Foie de veau, sauce „Madère“ et rösti*

*Calf's liver „Madère“ with roesti*

37.50

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti**

*Emincé de veau à la „Zurichoise“ avec rösti*

*Sliced veal with mushroom cream sauce & rösti*

37.50

### **Unsere Rotweinempfehlungen**

Crasto Superior, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, (Douro/ POR) 1dl 8.00

Lieu dit Saint Genis, des Tanyères Syrah, Grenache, 2018 (FRA) 1 dl 8.50