



Sommerangebot

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.80	19.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit extra vergine Olivenöl, Rucolasalat und Parmesanspänen	18.00	
Tomatensalat "Caprese" mit Buffalo Mozzarella, Basilikum, extra vergine Olivenöl und Aceto Balsamico	14.50	22.50
Tessiner Alp-Rohschinken mit Melone	19.00	28.00
Mango-Avocado-Tartar mit frischen Sommersalaten	17.00	25.00

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.50	
"Gazpacho" kalte, würzige spanische Gemüsesuppe	9.50	
Pikante grüne Erbsensuppe nach südamerikanischer Art mit süss-saurem Crevettenspiesschen	11.80	

Pasta & Vegetarisch

	Portion
Risotto "Piemontese" mit Safran, zartem Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern	26.50
Frische Tagliolini mit zarten Pouletbruststreifen "al Padrone" mit Peperoncini, Knoblauch und Gemüsestreifen	27.50

Tatar

	Die etwas kleinere	Portion
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter gewürzt nach Ihrem Geschmack mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.00	28.00	34.00



Leckere und leichte Salatkreationen (Fitnesssteller)

Suchen Sie sich eine der drei Salatkreationen aus...

1. Blattsalat "Toscana"
mit Parmesanspänen, Tomaten, Mozzarella, an Kräutervinaigrette
2. Gemischter Sommersalat "Classico"
mit Blatt- und Gemüsesalaten, an italienischem-, französischem- oder Passionsfrucht-Dressing
3. Orangen-Avocadosalat
mit frischen Blattsalaten an hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing

... und kombinieren Sie diesen mit dem unten folgenden Fleisch, Fisch oder Krustentier Ihrer Wahl:

	Portion
• "Spare Ribs" an pikanter Honigmarinade	29.50
• Pouletbrustpaillard mit würzigem Mango-Chutney	27.50
• Schweinscordon bleu "Ticinella" gefüllt mit Schinken, Tomaten und Mozzarella	30.00
• Hausgemachter Schweinsfiletspiess mit pikantem Mango-Chutney und Sauce Béarnaise	37.50
• Frische Eglifilets im Weinteig gebacken mit Sauce Tartar	38.00
• Gamberoni "piccanti" mit Peperoncini, Olivenöl und Knoblauch	42.50
• Gebratenes Meerbarschfilet an Kräuteröl	39.00

⇒ Natürlich können Sie alle diese Gerichte auch ohne "Salatkreation" dafür mit den klassischen Beilagen bestellen!

Die Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliolini, Safranrisotto, Reis, Salzkartoffeln, Pommes-frites, Rösti, Bratkartoffeln mit Sauerrahm, Tagesgemüse; zweite Beilage plus CHF 5.00

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt angegeben
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung



Unsere Hausspezialitäten

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten frischen Kräutern und hausgemachter Rösti <i>(Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein)</i>	32.50	37.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit rezentem Raclettekäse vom Berghof und Schinken		39.00
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) plus Preiselbeeren	33.00	38.00 2.00
Lammentrecôte gebraten mit Olivenkruste auf Gemüsebeet, serviert mit der Beilage Ihrer Wahl		39.00
Zartes Angus-Rindsfilet 150g / 200g Sauce Béarnaise und Kräuterbutter, serviert mit der Beilage Ihrer Wahl	43.00	48.00

⇒ **“und nicht vergessen“**

Spare Ribs, Pouletbrustpaillard, Schweinscordon bleu und Schweinsfiletspiess gibt es auch mit den klassischen Beilagen!

Fischgerichte

Der frische Fisch

	Die etwas kleinere	Portion
Fangfrische Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Zürcher Riesling, an Kräuterrahmsauce mit der Beilage Ihrer Wahl	33.00	38.00
Fangfrische Eglifilets im Weinteig gebacken mit Sauce Tartar und der Beilage Ihrer Wahl	33.00	38.00
Gebratenes Meerbarschfilet auf Gemüsebeet, an hausgemachtem Kräuteröl	34.00	39.00
Riesencrevetten "piccanti" im Olivenöl gebraten, mit Chili, Knoblauch und Gemüsestreifen serviert mit der Beilage Ihrer Wahl	37.50	42.50

Die Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliolini, Safranrisotto, Reis, Salzkartoffeln, Pommes-frites, Rösti, Bratkartoffeln mit Sauerrahm, Tagesgemüse; zweite Beilage plus CHF 5.00

Deklaration unserer Produkte:

Rindfleisch ausser Filet und Entrecôte, Leber, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Stubenküken ⇒ Schweiz; Lammentrecôte ⇒ Australien, Neuseeland; Rindsentrecôte ⇒ Irland; Rindsfilet ⇒ Australien; Egli ⇒ unterschiedlicher Herkunft, fragen Sie einfach nach; Riesencrevetten ⇒ Vietnam; Meerbarsch ⇒ Mittelmeer



Süsse Versuchungen

Hausspezialitäten & Hausgemachtes

Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecoulis	9.50
zusätzlich mit frischen Erdbeeren	14.50
Frischer Fruchtsalat nature	9.90
mit Rahm	11.40
mit Kirsch oder Maraschino	12.90
Hausgemachtes Caramelchöpfli	7.60
Emmentaler Riesenmeringues mit Rahm	10.80
zusätzlich mit Vanille- und Erdbeerglace	14.50
Treichler's Zuger Kirschtorte	8.80
Hausgemachtes Mango-Quark-Mousse	14.00
mit erfrischender Pfefferminz-Limetten-Pesto	
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis	14.50
und frischen Erdbeeren (ca. 15 Min. Wartezeit)	
Früchteteller "Etzliberg"	14.50
mit dreierlei Sorbets	

Die Klassiker

Coupe Romanoff	13.00
Frische Erdbeeren nature	9.90
Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (Moccaglacé mit Espresso)	9.90
Bananensplit	10.90



Glacés-Kreationen mit Spiritus

Zitronensorbet mit Wodka	10.00
Apfelsorbet mit Calvados	10.00
Zitronensorbet mit Prosecco	10.00
Traubensorbet mit Amarone Grappa	10.00
Blutorangensorbet mit Campari	10.00

Folgende Glacéaromen stehen zur Auswahl

Sorbets: Apfel, Mango, Zitronen, Blutorange,
Trauben

Glacés: Stracciatella, Chocoduja, Vanille, Erdbeer,
Caramelissimo, Mocca

Preis pro Kugel	3.30
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50