

Abend Karte

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan 9.50
Bunter gemischter Marktsalat Limmathof, mit Antipasti und eingelegtem Rettich dekoriert	vegan 11.50
Zwiebelcrème mit Röstzwiebeln garniert, dazu servieren wir hausgemachte Nussbutter auf Wurzelbrot	vegetarisch 13.50
Klare Rindsbouillon mit Tafelspitzeinlage & Kräuterflädli	14.50
Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu servieren wir Silberzwiebeln und Gewürzgurken	23.50
Beefsteak Tatar (70g/140g) mit hausgemachten Antipasti, dazu Zwiebeln, Kapern und ein Wachtelei, sowie Toast	26.50 34.50

Hauptgänge & Klassiker

Knusprige hausgemachte Bauernrösti mit Bratspeck, einem Spiegelei und Alpkäse gratiniert	24.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	28.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 28.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfli	nose to tail 28.50

Wildschweinbratwurst aus Winterberg bei Winterthur an hausgemachter Senfsauce nach alter Art, serviert mit einer goldbraunen Rösti und herbstlichem Sauerkraut	29.50
Klassisches Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse	34.50
Hausgemachte Egliknusperli aus dem Zürisee, auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti und Marktgemüse serviert	38.50
Rehgeschnetztes an dunkler Waldpilzsauce mit Spätzli und Rotkraut serviert und mit frischem Schnittlauch garniert	38.50
Hirschmedaillon an feiner Cumberlandsauce, serviert mit Röstigaletten, Rotkraut und glasierten Marroni, dekoriert mit gerösteten Rauchmandeln	41.50
Zartes Rindsfilet (180g) an kräftigem Trüffeljus mit hausgemachtem Kartoffelfondant, cremigem Kürbispurée und mit Röslikohl serviert	52.50
Zürcher Geschnetztes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfli serviert, dazu eine goldbraune Rösti & Marktgemüse	43.50
<i>auch vegetarisch mit Quorn oder vegan mit Quorn & Sojacreme möglich</i>	+3.00

nose to tail

nose to tail

vegetarisch

vegan

Vegetarische Hauptgänge

In der Stadt Zürich handgemachte Rigatoni
all'arrabbiata mit hausgemachtem Basilikumpesto
und mit Grana Padano abgeschmeckt *vegetarisch* 23.50

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben
und knusprigem Raclettekäse gratiniert *vegetarisch* 23.50

Herzhafte und hausgemachte Chässpätzli mit drei
rezenten Käsesorten, garniert mit Röstzwiebeln
und dazu reichen wir Apfelmus *vegetarisch* 24.50

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut und glasierten
Marroni, Röslikohl und einem Preiselbeerapfel,
dazu gebratene Waldpilze und Süsskartoffelwedges *vegan* 28.50

Extra Beilage 8.50

Pommes Frites
Röstikroketten
Saisongemüse
Salzkartoffeln

Rösti
Reis
Nudeln
Salat

**«Hätten Sie ihre phantasievolle Sprache etwas in Zaum gehalten,
hätte die Leserschaft die Geschichte auch verstanden. So verletzten
Sie aber mehrheitlich die Gefühle der empfindlichen Leser,
statt ein Roman mit Unterhaltungswert geschaffen zu haben.»**

**Verleger Richard Bentley zum Autor von Moby Dick
vor dem Grosserfolg des Buches - 1851**

Unsere beliebten Desserts

Unsere Mövenpick Glaceauswahl:

Vanilla Dream		
Swiss Chocolate	1 Kugel	5.00
Espresso Croquant	2 Kugeln	9.50
Caramelita	3 Kugeln	13.50
Maple Walnut		
Lemon & Lime (Sorbet)	mit Schlagrahm	+1.50
Passionfruit & Mango (Sorbet)	mit Schoggisauce	+1.50
Raspberry & Strawberry (Sorbet)		

Affogato - Chli was Schwarzes mit chli was Wiisem Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	8.50
Hausgemachter Cheesecake im Glas an Beerensauce, serviert mit frischen Beeren, Rahm und Pfefferminze	12.50
Der Wintercoupe - Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringuecrunch und Rahm	12.50
Der Klassiker - Coupe Dänemark mit Vanilleglace, heisser Schoggisauce und Schlagrahm	12.50
Erfrischender Coupe Colonel mit zwei kleinen Kugeln Mövenpick Zitronensorbet & einem guten Schuss Vodka	13.50
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert	14.50
Käseteller mit 3 verschiedenen Käsesorten aus der Schweiz exklusiv zusammengestellt für uns vom Chäs Chäller im Niederdorf, dazu reichen wir Feigensenf, Zwiebelchutney und Sauerhalbrahm sowie frische Früchte und Nüsse	14.50

**«Dieser Mann wirkt wie ein Affe mit zu grossen Ohren
und kommt für die Rolle nicht in Frage.»**

*Jack Warner beim Casting zum Film
„Vom Winde verweht“ über Clark Gabel - 1937*