



SCHWIIZER KLASSIKER / SWISS CLASSIC

Bündner Gerstensuppe
Barley soup Grisons style

CHF 22

Bärg-Rösti
Mountain rösti

CHF 24

Züri Gschnätzlets
Zurich-style sliced veal

CHF 46

Kalbsschnitzel
Veal schnitzel

CHF 60

Nüsslissalat
Lamb's lettuce salad

CHF 18

St. Galler Bratwurst, Zwiebläsauce & warme Häröpfelsalat
St. Gallen sausage, onion gravy and warm potato salad

CHF 30

Zander Luzärner Art
Pike-perch Lucerne style

CHF 50

Rindsfilet
Beef tenderloin

CHF 66

Côte de bœuf "Black Angus"
Black Angus côte de bœuf

CHF 180



GLACE & SORBET USWAHL SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

Vanille / Vanilla
Schoggi / Chocolate
Erdbeer / Strawberry
Zitrone – Yuzu / Lemon – Yuzu
Kokosnuss / Coconut
Mango-Passionsfrucht /
Mango-passionfruit

(pro Chuglä/per scoop)

CHF 5

DESSERTS

Erdbeer & Niidle CHF 12
Strawberries and cream

Brandteig mit Pekannuss-Praliné CHF 6
Choux pecan praline

Zuger Chriesi "Schwarzwälder" CHF 15
Zug cherries "Black Forest"

Maritozzo Vanille-Karamell CHF 10
Maritozzo vanilla caramel

Himbeer & Zitronenverbene CHF 15
Tarte

Raspberry and lemon
verbena tart

CHUECHE USWAHL SELECTION OF CAKES

Zitrone (kandierte Yuzu, Zitronencrémeux)

Lemon (candied yuzu, lemon crémeux)

Schoggi (Haselnusspraliné, Schoggi-Crémeux)

Chocolate (hazelnut praliné, chocolate crémeux)

Rüepli (Philadelphia-Frischkäse, Pekannuss)

Carrot (Philadelphia cream cheese, pecan nuts)

(pro Stück/per piece)

CHF 10

