

# Herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Unser Küchenteam hat sich zum Ziel gesetzt, besondere, regionale Lebensmittel zu kulinarischen Genusserlebnissen zu verarbeiten. Unser Serviceteam unterstützt Sie gerne dabei, einen passenden Wein auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit



Nadine Pfeifer & Sandra Wodiczka

General Manager

## Küchenchef Dylan Huber empfiehlt Head chef Dylan Huber recommends

### Fitnessteller

#### Summer Salad Plate

|                                                                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>mit gebratener Pouletbrust</b><br><i>with a pan-fried chicken breast</i>                                                                                | 34 |
| <b>mit gebratener Lachstranche</b><br><i>with a pan-fried salmon fillet</i>                                                                                | 36 |
| <b>mit gebratenem Gewürz-Tofu</b> <br><i>with pan-fried spiced tofu</i> | 25 |

*mit French oder Balsamico Dressing*  
*with French or balsamic dressing*

### Alpstein Poulet Cordon Bleu

#### Chicken Cordon Bleu « Alpstein »

32

gefüllt mit Dörrtomaten, Basilikum und Mozzarella. Mit Gemüse & einer Beilage nach Wahl  
*filled with dried tomatoes, basil and mozzarella. With vegetables and a side of choice*

*Robin Geisser füttert die Hühner auf seinem Familienbetrieb mit Rheintaler Ribelmals. Kurze Transportwege und hohe Qualität in Haltung und Fütterung sorgen für gesunde Tiere und den unverwechselbaren Geschmack des Alpstein Poulets.*

*Robin Geisser feeds the chickens on his family farm with local corn. Short transport routes and high standards of care and feeding ensure healthy animals and the distinctive taste of Alpstein chicken.*



## Vorspeisen

### Starters

|                                       |               |    |
|---------------------------------------|---------------|----|
|                                       | 80g           | 26 |
| Rindstatar mit Toast und Butter       | 150g          | 34 |
| Beefsteak Tatar with toast and butter | +Whisky (2cl) | +2 |

Bunter Blattsalat   
Leaf Salad

12

*mit French oder Balsamico Dressing*  
*with French or balsamic dressing*

### Nüsslisalat

Lamb's lettuce Salad

13

*mit Ei, Speck und Croutons*  
*with egg, bacon and croutons*

Tomaten Mozzarella Salat   
Tomato and mozzarella salad

14

Gazpacho 

11

Tagessuppe  
Soup of the day

10

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Tagessuppe*  
*Our Service Team is happy to tell you about our soup of the day*

## Flammkuchen

### Tarte Flambée

Vegetarischer Flammkuchen   
Tarte Flambée vegetarian

19

*mit gemischtem Gemüse*  
*with mixed vegetables*

Klassischer Flammkuchen  
Tarte Flambée classic

19

*mit Speckstreifen, Lauch und Frühlingszwibeln*  
*with bacon strips, leeks and spring onions*





Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl.  
*Every main course is served with one side of your choice.*

## Vegetarische Hauptgerichte

### Vegetarian Main Courses

|                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kichererbsen-Gemüse Curry                                 | 29 |
| Chickpea and vegetable curry                                                                                                               |    |
| Vegetarischer Boldern Burger                              | 29 |
| Vegetarian Boldern Burger                                                                                                                  |    |
| mit Bergkäse, Ei und BBQ-Sauce<br>with Swiss cheese, egg and BBQ-sauce                                                                     |    |
| Auberginen Cordon Bleu                                    | 27 |
| Eggplant Cordon Bleu                                                                                                                       |    |
| gefüllt mit Dörrtomaten, Basilikum und Mozzarella & mit Gemüse dazu<br>filled with dried tomatoes, basil and mozzarella & vegetables aside |    |

## Hauptgerichte Fisch

### Fish Main Courses

*Berufsfischer Samuel Weidmann fischt Hasel und Felchen täglich frisch vom Zürichsee.  
Fisherman Samuel Weidmann catches fresh dace and whitefish every day from Lake Zurich.*

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Fisch and Chips von der Hasel mit Tartarsauce                             | 32 |
| Fish and Chips from the local Dace fish with sauce tartar                 |    |
| Pochierte Zürisee Felchen Röllchen                                        | 39 |
| Poached Lake Zurich whitefish rolls                                       |    |
| mit Safranrahmsauce und Gemüse<br>with saffron cream sauce and vegetables |    |





## Hauptgerichte Fleisch

### Meat Main Courses

#### Schweins Cordon Bleu

Pork Cordon Bleu

*mit Bergkäse, Speck und Knoblauch gefüllt*  
*filled with Swiss cheese, bacon and garlic*

35

#### Geschmorter Schweinebauch

Braised pork belly

32

#### Rindssteak vom Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Beefsteak Entrecôte with homemade herb butter

52

#### Boldern Beef Burger

*mit Bergkäse, Speck und BBQ-Sauce*  
*with Swiss cheese, bacon and BBQ-sauce*

29

## Beilagen

### Sides

1 Beilage inkludiert  
Zusätzliche Beilagen à 5 CHF  
*1 side included*  
*additional sides for 5 CHF*

#### Züri Fries

#### Pilaw Reis

Pilaw Rice

#### Grüner Salat

Green Salad

#### Bratkartoffeln

pan-fried potatoes

#### Tagliolini

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer  
Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz. Ausnahmen sind beim jeweiligen Gericht vermerkt.  
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicefachmitarbeiter



= vegetarisches Gericht