

Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solang's hat Fr. 10.50
Starter of the day as long as available

Gemischter Salat mit vegi Fr. 13.50
Ei und Sonnenblumenkernen
Mixed salad, eggs and sunflower seeds

Graved Lachsfilet auf Randenscheiben Fr. 24.50
Meerrettichschaum, Passionsfruchtperlen und Bärlauchpestosauce
Graved salmon fillet on beetroot slices horseradish foam, passion fruit pearls and wild garlic pesto sauce

Bellevue Salat: Gemischter Salat vegi Fr. 20.50
mit paniertem Mozzarella und Wassermelonenschnitze mit Passionsfruchtsauce
with breaded mozzarella and watermelon slices with passion fruit sauce

Rindstatar mit hausgemachter Guacamolecreme, Eigelb, Senfsamen Toastbrot und Sauerrahmsauce Fr. 26.50
Beef tartare with homemade Guacamole cream egg yolk, mustard seeds, toast and sour cream sauce

✓ Chia-Gemüsetatar mit Süsssauersauce auf Selleriecarpaccio und Currydatteldip Fr. 25.50
Chia vegetable tartare with sweet and sour sauce on celery carpaccio and curry date dip

Suppen / Soups

Tagessuppe solang's hat Fr. 9.50
Soup of the day as long as available

Blumenkohl Safrancremesuppe mit gerösteten Erdnüssen und Kräutercroutons Fr. 11.50
Cauliflower and saffron cream soup with roasted peanuts and herb croutons

Gelbe Gazpacho mit Basilikum Olivenöl Fr. 12.00
Yellow gazpacho with basil olive oil

Süsskartoffelcremesuppe mit Feta und Cacaopulver Fr. 12.50
Sweet potato cream soup with feta and cocoa powder

Alpkäsesuppe mit Kräutern aus unserem Garten Fr. 11.50
Cheese soup with sweet herbs from our garden

Gratinierte Zwiebelsuppe mit dunklem Brot und Bergkäse Fr. 12.50
Gratinated onion soup with dark bread, alp cheese

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller solang's hat Fr. 28.50
Daily main course as long as available

Pouletbrust gefüllt mit Spinat Kichererbsen Brie und Trüffelbutter-sauce, Kartoffelgratin und Ofengemüse Fr. 35.00
Chicken breast stuffed with spinach chickpeas Brie and truffle butter sauce gratinated potatoes and roasted vegetables

Gebratenes Lammeneck mit Süsskartoffelpüree und Artischockenherzen mit Minze und Topinambursauce Fr. 38.50
Roasted lamb entrecôte with mashed sweet potatoes and artichoke hearts with mint and sunchoke sauce

Rindsfilet Catalana Art, Kartoffeln mit Rosmarin und Tagesgemüse Fr. 41.00
Beef fillet Catalan style potatoes with rosemary and vegetables

Schweinsfiletmedallions mit Apfel Kardamom Cognacsauce Spätzli und Brokkoli Fr. 36.50
Pork fillet medallions with apple cardamom and cognac sauce, Spätzli and broccoli

Tagesmenu / Daily menu

5-Gang Menu Fr. 65.00
3-Gang Menu Fr. 49.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Rüeblen Fr. 39.50
Sliced veal Zürich style, rösti and carrots

Rindshufttagliata mit Parmesanflocken, Balsamico Portweinsauce Bratkartoffeln und Zucchini mit Thymian Fr. 39.50
Sliced beef with Parmesan flakes balsamic port wine sauce, fried potatoes and courgettes with thyme

Zanderfilet im Pankoteig mit Tatarsauce, lauwarmem Kartoffelsalat und grünen Spargeln Fr. 36.50
Pike-perch breaded in panko batter, tartar sauce, lukewarm potato salad and green asparagus

Äpller Makkaroni mit Kartoffeln Zwiebeln, Bergkäse, Schinken und Apfelmus ohne Schinken Fr. 24.50
Creamy Swiss pasta with potatoes, onions alp cheese, ham and apple puree without ham -2.50 / without apple puree -2.00

✓ Spaghetti mit Zucchini Auberginen und Tomatenbasilikumsauce Fr. 24.50
Spaghetti with courgettes, aubergines and tomato basil sauce

Tortellini gefüllt mit Rindsbrasato Steinpilz-Cherrytomatensauce und Büffelmozzarella Fr. 29.50
Tortellini stuffed with beef brasato porcini mushroom cherry tomato sauce and buffalo mozzarella

Speckrösti mit Bergkäse und Spiegelei Fr. 25.50
Rösti with bacon, alp cheese and fried egg

Birnen Käse Ravioli mit Zucchettipinienkernenpestosauce und Parmesanflocken Fr. 27.00
Pear and cheese ravioli with courgette and pine nut pesto sauce and parmesan flakes

✓ Couscous mit Sojageschnetzeltem Randenstängeli und grüner Kräutersauce Fr. 29.50
Couscous with sliced soya beetroot sticks and green herb sauce

Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert solange's hat Fr. 10.00
Dessert of the day as long as available

Cremeschnitte Fr. 14.50
mit Mangosorbet und Rahm
Cream cake with mango sorbet and cream



Halbgefrorenes Schokoladen- Fr. 14.00
mousse mit Kirschen auf Pistazien-
cremelikör
Semi-frozen chocolate mousse with cherries on liqueur of pistachios cream

Bayrische Torte mit Zitronen- Fr. 14.50
joghurterdbeercreme auf
Szechuanpfefferstreussel und Pistazieneis
Lemon yogurt strawberry cream cake with szechuan pepper crumbs and pistachios ice-cream

Waffel mit Joghurtwald- Fr. 12.50
beerensauce, gehackten
Pistazien und Aprikosensorbet
Waffle with yoghurt forest berry sauce chopped pistachios and apricot sorbet

Schokoladen Baileys Parfait Fr. 12.50
mit Lotusbiskuits
Chocolate Baileys parfait with lotus biscuit

Flammierte Crêpes mit Fr. 13.50
Zitronencreme, Grand Marnier
Ahornsirup und Erdbeereis
Crêpe flambé with lemon cream, Grand Marnier and maple syrup with stawberry ice-cream



Lava Dessert Fr. 12.50
Warmes Schokoladenkuchlein
mit 1 Kugel Eis nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop ice-cream of your choice

Mini Rouladen mit Aprikosen Fr. 13.50
und weisser Schokoladencreme
Camparistreussel und Zwetschgensorbet
Mini sponge rolls with apricots and white chocolate sauce with Campari crumble and plum ice-cream

+ **Ballenberger Edelweiss** Fr. 11.50
Meringue mit Rahm, Früchten
und Joghurtwaldbeereneis
Ballenberg Edelweiss meringue with cream fruits and yoghurt wild berry ice-cream



Bananen Johannisbeerschnitte Fr. 12.50
mit Sojarahm und Cassissorbet
Banana and red currant slice with soya cream and black currant sorbet

Coupe Regenbogen: Fr. 13.50
Vanille-, Erdbeer- und Pistazieneis
mit Eierlikör, Meringue und Rahm
Vanilla, strawberry and pistachios ice-cream with egg liqueur and meringue with cream

Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie Ihre eigene Coupe
Complete your dessert or create your own:

1 Kugel Eis Fr. 4.50
1 scoop of ice-cream
Schokoladensauce Fr. 1.50
Chocolate sauce
Rahm Fr. 1.50
Cream

Unsere Eissorten «Giolito»:
Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramel
Erdbeer, Joghurtwaldbeer, Haselnuss, Jamaika
Our types of ice-cream:
Vanilla, chocolate, pistachios, caramel, Jamaica, strawberry, yoghurt-wild berry, hazelnuts

Unsere Sorbetsorten:
Birne, Mango, Cassis, Aprikose, Zwetschgen
Our types of sorbet:
Pear, mango, black currant, apricot, plum

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

