

Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solangs hat Fr. 9.00
Starter of the day as long we have

Gemischter Salat mit vegi Fr. 9.50
Eiern und Sonnenblumenkernen
Mixed salad vegi eggs and sunflower seeds

Rauchlachs mit grünem Fr. 15.50
Apfelsalat und Kräuter Dressing
Smoked salmon with green apple salad and herb dressing

Bellevue Salat Fr. 15.50
Nüssli Salat mit Pouletbrust im
Sesammantel und Himbeer Vinaigrette
Lamb's lettuce salad with chicken breast in sesame crust with raspberry vinaigrette

Tofu-Gemüsereis Salat vegan Fr. 13.50
mit Olivenöl
Tofu-vegetable rice salad with olive oil

Suppen / Soups

Tagessuppe solangs hat Fr. 8.50
Soup of the day as long we have

Gazpacho (kalte Suppe) Fr. 10.50

Tomatensuppe mit vegi Fr. 9.50
Basilikum-Rahm-Pesto
Tomato soup with basil-cream-pesto

Alpkäse Suppe vegi Fr. 10.50
mit Kräutern aus unserem
Garten

Alp cottage cheese soup with sweet herbs from
our garden

Gratinierte Zwiebelsuppe vegi Fr. 11.50
mit dunklem Brot und Bergkäse
Gratinated onion soup with dark bread and alp cheese

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller solangs hat Fr. 27.00
Daily main course as long we have

Pouletbrust gefüllt mit Fr. 29.50
Emmentaler im Speckmantel auf
Peperoniragout und
Spinat-Risotto
Chicken breast stuffed with Emmental cheese in bacon on stewed capsicum and spinach risotto

Gebratene Lammkotelett in Fr. 32.00
Pistazienkruste und
Süßkartoffelstock
Roast lamb chops in pistachio crust and mashed sweet potatoes

Rinds Tagliata auf Fr. 35.00
Waldpilzen mit Sommer-
Trüffelbutter, Bratkartoffeln und
pochierten Cherry Tomaten
Beef Tagliata on wild mushrooms with summer truffle butter, fried potatoes and poached cherry tomato

Regionales Lachsforellen- Fr. 29.50
Filet mit Dillsauce auf
Randen Carpaccio
Local salmon trout fillet with dill sauce on beetroot carpaccio

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 35.--
Zürcher Art,
mit Rösti und Rüebl
Sliced veal Zürich style, with hash browns and carrots

Hörnli mit G'hacktem (Rind) Fr-21.50
und Apfelkompott
Swiss pasta with minced beef and apple puree

Äpler Makkaroni mit Fr. 22.50
Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse
mit / ohne Schinken -2.50
und Apfelmus / ohne -2.--
Creamy Swiss pasta with potatoes onions and alp cheese with / without ham - 2.50 and apple puree / without -2.--

Rösti mit vegi Fr. 23.50
Champignons, Äpfeln, Käse
und Spiegelei
Hash brown potatoes champignons, apple, cheese and fried egg

Spaghetti vegi Fr. 21.50
mit Basilikum und Pinien-
kernen Pesto
with basil and pine pesto

Veganer Teller mit vegan Fr. 22.50
Quino Burger
Vegan platter with quinoa burger

Tagesmenu

5-Gang Menu Fr. 58.00

3-Gang Menu Fr. 45.00
Vorspeise/Hauptgang/Dessert
Starter/main course/dessert

Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert solange hat Fr. 9.50
Dessert of the day as long we have
(only in the evening)

Beeren Cremeschnitte Fr. 10.50
mit Rahm
Berry cream cake

Toblerone Parfait mit Fr. 10.50
heisser Schokoladensauce
Toblerone Parfait mit
heisser Schokoladensauce

Hausgemachte Fr. 10.50
Eierlikörcreme mit Biskuit
und Früchten
Homemade egg liqueur cream
with sponge cake and fruits

Waffel mit Sauerkirschen Fr. 9.50
und Vanilleglace
Waffle with sour cherries
and vanilla ice-cream

Erdbeer-Mascarpone Fr. 9.50
Roulade mit Pistazieneis und
Schokoladensauce
Strawberry mascarpone roll
with pistachio ice-cream and
chocolate sauce

Flammierte Crêpes mit Fr. 11.50
Crème Chantilly und
Orangen-Honig-Sauce
Pancake flambés with
Chantilly cream and
orange-honey-sauce

Lava Dessert Fr. 10.50
Warmes Schokoladenküchlein
mit 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop
Ice-cream of your choice

☑ Ballenberger Meringue Fr. 8.50
mit caramellisierter
Mandelsauce und Rahm
Ballenberger Meringue
with caramelized almond sauce
and cream

☑ Ballenberger Edelweiss Fr. 9.50
Meringue mit Rahm
Ballenberger Edelweiss
Meringue with cream

Heisse Waldbeeren mit Fr. 9.50
Vanilleglace und Rahm
Hot berries with
vanilla ice-cream

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

1 Kugel Glace/ 1 scoop of Fr. 3.50
ice cream

Meringue Fr. 2.00

Vanille-, Schokoladen- Fr. 1.50
oder Erdbeersauce
Vanilla-, chocolate- or
Strawberrysauce

Rahm/Cream Fr. 1.50

Unsere Glacesorten

Vanille, Schokolade/chocolate,
Pistazien/pistachios, Caramel,
Baumnuss/walnut,
Erdbeer/strawberry,

Unsere Sorbetsorten/our types of
sorbet:

Zitrone/lemon, Mango,

Ab 19.00 Uhr

