



RESTAURANT

*Immer wieder gut.*

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen. Deshalb wird bei internationalen Produkten auf das Gütesiegel "**Fairtrade**" und "**MSC**" geachtet.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".



# Deklaration

Wir sind sehr darauf bedacht, Ihnen nur die beste und regionalste Qualität zu servieren und haben es uns zur Aufgabe gemacht, alle Waren nur nach folgenden Kriterien einzukaufen:

- Suisse Garantie (Frei von Medikation, artgerechte Haltung, natürliche Fütterung, Auslauf und Tageslicht)
- Regionale Bauernprodukte
- Nachhaltige Fischerei, sowie Aufzucht (MSC)
- Fair Trade Waren
- Saisonale & Regionale Produkte
- Fischaufzucht aus der Schweiz

Lassen Sie sich von unserer Schweizer Premiumqualität überzeugen!

- Freiland Eier aus Greppen/Luzern (CH) vom Stocker Bauernhof
- Schwein, Lamm, Kalb und Rind aus der Zürcher Region (CH)
- Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil / Luzern (CH)
- Crevetten aus sauberer & medikamentfreier Zucht „Silvofishery Eden Shrimps“
- Egli aus Raron / Wallis (CH)
- Milch und Käseprodukte, Natürli, Zürich (CH)
- „SuisseGAP“ Obst und Gemüseprodukte aus der gesamten Schweiz oder FairTrade Handel



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.



Vegetarisch

## Spargel aus der Region Baden/ Asparagus from the region of Baden

	<b>Spargelcrèmesuppe</b> <i>Asparagus cream soup</i>	11.00
	<b>Spargel-Babytomatensalat mit Brunnenkresse und Bündler Trockenfleisch (60g)</b> <i>Asparagus-baby tomato salad with cresse and air-dried beef</i>	22.00
	<b>Buntes Spargelrisotto mit gebratenen Riesencrevetten (150g)</b> <i>Asparagus risotto with pan seared giant prawns</i>	28.50
	<b>Portion Spargel (300g) mit neue Kartoffeln</b> <b>Hausgemachte Hollandaise oder Butter oder Tomatenvinaigrette</b> <i>Portion of white asparagus with spring potatoes, homemade hollandaise or butter</i>	29.50
	<b>mit Rauchlachs (100g)</b> <i>with smoked salmon</i>	+12.00
	<b>mit Lachssteak (130g)</b> <i>optional with cognac or whisky</i>	+12.50
	<b>mit Limmataler Rohschinken (90g)</b> <i>with Swiss raw ham</i>	+14.00
	<b>mit Kalbspaillard (130g)</b> <i>with thinly sliced veal</i>	+16.50
	<b>mit Schweizer Rindsentrecôte (130g)</b> <i>with Swiss beef entrecôte</i>	+19.50



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch

## Salate / Salads



**Bunter Blattsalat**

*Mixed leaf salad*



8.00

**Gemischter Salat**

*Mixed salad*



10.00

**Salat Caprese mit Schweizer Wasserbüffelmozzarella (aus dem Bündnerland) und Ramati Tomaten**

*Salad caprese with Swiss water buffalo mozzarella and ramati tomatoes*



19.50

**„Swiss“ Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Freilandeier aus Greppen (Luzern)**

*Caesar salad with Swiss chicken breast, bacon and egg from Lucerne*



21.50



**Bunter „Highland“ Blattsalat mit Schottischem Rauchlachs (\*), Apfelspalten, Meerrettich und Limonendressing**

*„Highland“ mixed salad with Scottish smoked salmon, apple cuts and horseradish foam with lemon dressing*



25.50



*\*\*Schottland ist nicht nur aufgrund seines Whiskys bekannt, sondern auch als Paradies für die nachhaltige Fischerei. Nach hunderte Jahren Tradition findet sich der schottische Rauchlachs auf Grund seiner höchsten Qualität auf den Tellern der besten Restaurants.  
Stefan Marschner, Küchenchef.*



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.



Vegetarisch



## Suppen / Soups

**Tomatensuppe mit Kräutern**   
*Tomato soup with herbs*

9.00

**Rindsconsommé mit Gemüsestreifen und Flädli**  
*Clear beef soup with vegetable and pan cake stripes*



9.50



**Wollishofer Bärlauchsuppe**  
*Zürich wild garlic soup*



9.50



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch

## Schweizer Spezialitäten / Swiss Specials

**Rösti mit Grepper Ei (Freilandeier aus Luzern) an marktfrischem Gemüse und Wildkräutersalat**

*Roesti with fried egg from Greppen (Lucerne), vegetables and wild herb salad*



24.00

**GH- Schweinsbratwurst (Hausrezept) mit Rotweinjus und Rösti**

*GH pork sausage with red wine sauce and roesti*



24.50



**Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller und Limmattaler Schinken, Swiss Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat**

*Pork cordon bleu with Appenzell cheese, Swiss ham, swiss fries and small salad*



28.00

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti (\*)**

*Sliced veal "Zurich style" with buttered roesti*

42.50

„  
\*Während Rezepte für geschnetzeltes Kalbfleisch bereits im 19. Jahrhundert im Alpenraum verbreitet waren, wurde das Zürcher Geschnetzelte erstmals 1947 in einem Kochbuch erwähnt. In diesem wird es als Gericht aus Kalbfleisch, Weisswein, Rahm und Fleischsauce beschrieben. Heute sind Varianten mit Champignons und Kalbsnieren verbreitet. Es gilt als typisches Gericht der Zürcher Regionalküche. Wir verwenden keine Kalbsnieren.  
“



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

 Vegetarisch



RESTAURANT  
Immer wieder gut.



# Fleischgerichte / Meat dishes



**Rinds Tatar mit Toast und Butter**  
*Beefsteak Tatar with toast and butter*



Portion 30.50  
½ Portion 22.00

mit Cognac oder Whisky  
*optional with cognac or whisky*

+3.50

mit Schweizer Pommes Frites  
*additional with swiss fries*

+3.00

**Currywurst "Glärnischhof" mit Schweizer Pommes Frites**  
*Currywurst "Glärnischhof" with swiss fries*



24.50



**Club Sandwich das Original, mit Schweizer Pommes Frites**  
*Club sandwich with swiss fries*

29.50



**Hamburger „hausgemacht“, Rindshackfleisch, Gurke, Tomate, Cole Slaw Salat und Schweizer Pommes Frites**  
*Hamburger with homemade ground beef, cucumber, tomato, cole slaw and swiss fries*



29.50

**Cheeseburger mit Appenzeller Käse**  
*Cheeseburger with Appenzell cheese*



+2.00

**Wienerschnitzel (200g) mit Preiselbeeren Kartoffelsalat oder Schweizer Pommes Frites**  
*Veal escalope „Viennese style“ (200g) with cranberries Potato salad or swiss fries*



42.50

”

Das Club-Sandwich ist ein bekanntes Rezept aus der Familie der Sandwiches. Das Original wird mit 3 Scheiben Toastbrot zubereitet, ein Doppeldecker also, der lecker schmeckt.

“



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch

## Teigwaren / Pasta

Spaghetti mit Tomatensauce, Pinienkernen und Basilikum  
*Spaghetti with tomato sauce, pine-nuts and basil*



18.50



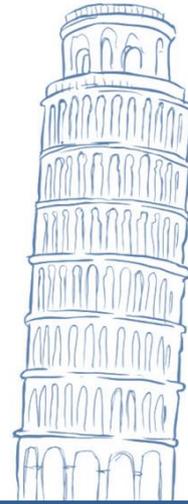
Spaghetti "all' Arrabbiata" in fruchtig, scharfer Tomatensauce  
mit geröstetem Speck (\*)  
*Spaghetti "Arrabbiata" with spicy tomato sauce and roasted bacon*



23.00

Spaghetti Bolognese  
*Spaghetti bolognese*

23.00



*\*All'arrabbiata ist ein scharfes und feines Nudelgericht aus Italien.*



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.



Vegetarisch

## Fischgerichte / Fish dishes

**Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Zwiebeln, Toast und Butter**

*Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter*

Portion 27.50  
½ Portion 19.50

**Gebackene Schweizer Eglifilets im Bierteig mit sautiertem  
Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Tartar Sauce**

*Swiss perch fritter with sauted leaf spinach, parsley potatoes and sauce tatar*



35.50



**Gebratene Eglifilets mit Zitronenbutter an Blattspinat und  
Petersilienkartoffeln**

*Fried Swiss perch fillets with lemon butter, sauted leaf spinach and parsley potatoes*



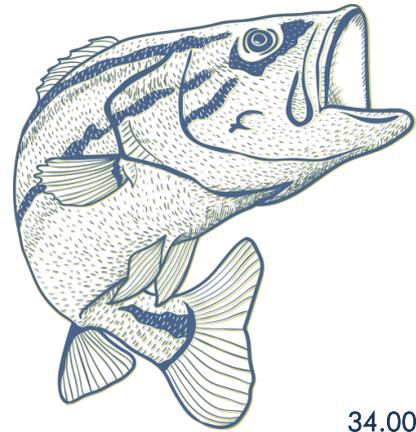
35.50



**Fisch des Monats / fish of the month:  
Schweizer Saibling / Swiss char**

**Der Schweizer Saibling ist ein Salmonid und in ist in vielen  
Bergseen beheimatet. Ein beliebter Anglerfisch.**

*The Swiss char belongs to the salmonids. The natural living area  
of it is in many of the mountain lakes.*



**Gebratenes Saiblingsfilet im Grünspargel-Schinkenbeet  
mit Zitronenstampf**

*Fried char fillet on green asparagus and ham with lemon-potato mash*

34.00

**Tagliatelle in Kräutersauce mit gebratenen Riesencrevetten, Chili und Kefen**

*Pasta in herbal sauce with fried prawns, chili and snow peas*

38.00



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.



Vegetarisch

## Desserts / Sweets

**Walliser Baumnusskuchen mit Vanilleglace**  
*Valais walnut cake with vanille ice-cream*

8.00



**Crème Brûlée mit Kirschragout**  
*Crème brulee with cherry ragout*

12.50

**Warmer Apfelstreuselkuchen mit hausgemachter Joghurtglace**  
*Luke warm apple cake with homemade yoghurt ice cream*

12.50

**Limettenquarkcrème mit Waldbeergelee und Schokoladen-Cookie**  
*Lime curd cream with forest berries jelly and chocolate cookie*

12.50

**Dunkles Schweizer Schokoladenmousse**  
*Dark Swiss chocolate mousse*

14.50

## Käse / Cheese

**Schweizer Käseauswahl**  
*Swiss cheese platter*



Portion 18.50  
½ Portion 12.50



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch

# Hausgemachtes Glace & Sorbet

## Homemade Ice-cream & sorbet

### Glace

Vanille / Vanilla  
Schokolade / Chocolate  
Erdbeer / Strawberry  
Nuss / Nut  
Stracciatella  
Nougat  
Joghurt / Yoghurt  
Pistazie / Pistachio  
Amarena / Amare cherry  
Tablerone / Tablerone swiss chocolate

### Sorbet

Heidelbeer / Blueberry  
Zitrone / Lemon

Schlagrahm / Whipped cream



**Kugel** 4.50  
Per scoop

**Kugel** 4.50  
Per Scoop

+1.50



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch

## Declaration

We are committed to serve you only the best and most regional quality and have set ourselves the mission to buy all the goods only according to the following criteria:

- Suisse guaranteed (free of medication, Welfare, Natural feeding, spout and daylight)
- Regional farm products
- Sustainable fisheries and rearing (MSC)
- Fair Trade goods
- Seasonal and regional products
- Organic fish farming from Switzerland
- Manufactured on a climate-neutral basis

### Look and see our Swiss Premium quality!

- Free-range eggs from Greppen / Lucerne (CH) from Stocker Farm
- Pork, lamb, veal and beef from the Zürich region (CH)
- Beer pork from Wandelerhof Gunzwil / Lucerne (CH)
- Shrimps from clean & drug-free breeding „Silvofishery Eden Shrimps“
- Perch from Raron / Valais (CH) from the Valperca perch fish breeding
- Milk and cheese products from Natürli, Zurich (CH)
- „SuisseGAP“ certified fruit and vegetable products from Switzerland or fair trade trading.



Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr – 22:00 Uhr.  
This meals we will serve you between 12:00 am until 2:00 pm and 5:30 pm until 10:00 pm.

Vegetarisch