

«Unser Küchenchef Patrick Sanner empfiehlt...»  
 «Our head chef Patrick Sanner recommends ...»

Kalte Kräutersuppe mit Rauchlachs <i>Chilled potato-herb soup</i>	13.50
Berner Rose Tomaten mit Mozzarella di Bufala <i>Heirloom tomatoes «Berner Rose», with buffalo mozzarella</i>	16.50
Wassermelonen-Salat mit Fetacrumble und Minze <i>Greek style watermelon salad with feta crumble and mint</i>	16.50
Shrimp's Cocktail mit Ingwer, Gurke, Orangen und Kräutern <i>Shrimp's like a pimm's with ginger, cucumber, orange and herbs</i>	18.—
Salatherzen mit gehobelter Entenleber, Himbeeren und Kräutern <i>Lettuce hearts with foie gras, raspberries and herbs</i>	22.50
<hr/>	
Saisonale Gemüseauswahl mit Ofenkartoffel und Sauerrahm <i>Seasonal vegetable selection with baked potato and sour cream</i>	24.50
Zanderfilet im Pergament gegart mit Gemüse und Reis <i>Pike-perch fillet in parchment cooked with vegetables and rice</i>	28.50
Alpstein Pouletschenkeli mit weissem Bohnen-Hummus und Aivar <i>Alpstein chicken drummers with white bean-hummus and aivar</i>	24.50
Pastetli mit Milken und Sommergemüse an Verveine Schaum dazu Morchelrahmsauce und kleines Gemüse <i>Classic swiss puff pastries, summer vegetables at verveine foam, and morel cream sauce</i>	28.50
Flat Iron Steak mit Gurkensalat Thai-Style und Wasabi-Kartoffelpüree <i>Flat iron steak, with Thai-Style cucumber salad and mashed potatoes with wasabi</i>	36.—



## Las Tapas

<b>Tortilla-Chips</b> mit guacamole und tomaten-dip - <i>with guacamole and tomato dip</i>	8.50
<b>Queso Manchego</b> spanischer schafskäse an olivenöl und pfeffer <i>Spanish sheep's cheese with olive oil and pepper</i>	8.50
<b>Chorizo</b> Paprikawurst - <i>Pepper sausage</i>	7.50
<b>Jamón serrano</b> spanischer rohschinken - <i>Spanish raw ham</i>	13.00
<b>Aceitunas</b> marinierte oliven - <i>Marinated olives</i>	6.50
<b>Berenjenas, calabacines a la plancha y tomates secos</b> grillierte zucchini, aubergine und getrocknete tomaten <i>Grilled zucchini, aubergine and dried tomatoes</i>	7.00
<b>Champiñones</b> champignons mit kräutern, olivenöl und aceto balsamico <i>Mushrooms with herbs, olive oil and aceto balsamico</i>	7.00
<b>Gambas al ajillo</b> crevetten mit Knoblauch - <i>Crevettes with garlic</i>	12.50
<b>Calamares a la romana</b> frittierte tintenfische mit zitronen und tartarsauce <i>Fried squid with lemon and tartar sauce</i>	9.50
<b>Queso de cabra caliente con miel de naranja</b> warmer ziegenkäse mit orangenhonig und thymian <i>Warm goat's cheese with orange honey and thyme</i>	10.50
<b>Alitas de pollo con salsa de hierbas</b> pouletflügeli mit rassiger kräuterbutter <i>chicken wings with herbs</i>	12.50
<b>Albondigas</b> rindfleischbällchen an pikanter tomatensauce <i>Beef balls with piquant tomato sauce</i>	8.50



## *Salat - Salad*

Gemischter Salat 11.50  
*Mixed salad*

Bunter Blattsalat 8.50  
*Colorful leaf salad*

*Salatdressing: Französisch, Italienisch oder «Haus» (mit Knobli und Paprika)  
Unsere Salatdressings sind hausgemacht, gluten- und laktosefrei*

*Salad dressing: French, Italian or «house» (with garlic and pepper)  
Our salad dressings are homemade, gluten- and lactose-free*

Lattichsalatherzen und Ceasar Crumble... 14.50  
*Lettuce Salad with ceasar Crumble*

... mit gebratenem Pouletbrüstli 24.50  
*... with fried chicken breast*

## *Suppen - Soup*

Meilener Weinsuppe mit Trauben 11.50  
*Local soup of white wine with grapes*



## *Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian*

Spaghetti mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini und Peterli	27.50
<i>Spaghetti with prawns, garlic, peperoncini and parsley</i>	
Hausgemachte Penne «Pfannenstiel»	24.50
mit Speck, Pilzen und Wiesenkräutern	
<i>Household Penne «Pfannenstiel» With bacon, mushrooms and meadow herbs</i>	
Ravioli, saisonal gefüllt	24.50
<i>fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen</i>	kleinere Portion / <i>small portion</i> 17.50
<i>Ravioli, seasonally filled, ask our service staff</i>	



*Alle Pasta und Ravioli können auch glutenfrei zubereitet werden*

*Geme bieten wir auch glutenfreie Brötli an*

*All pasta and ravioli can also be prepared gluten-free*

*Gluten free bread is also available*

## *Fisch - Fish*

Eglifilets im Bierteig	34.50
mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone	kleinere Portion 27.50
dazu Pommes Frites oder Salat	
<i>Beer battered Egli (swiss perch)</i>	
<i>with french fries, salad and tartar sauce</i>	

Tagesempfehlung, erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

*Fish of the day, please ask our service staff for further information*



## *Fleisch - Meat*

Paniertes Schweins-Schnitzel 150g 24.50 / 300g 39.50  
mit Pommes frites und Salat  
**auf Wunsch auch glutenfrei**

*Breaded pork cutlet with French fries and salad*

*Gluten free on request*

Kalbs-Wienerschnitzel 150g 34.50 / 300g 49.50  
mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren  
**auf Wunsch auch glutenfrei**

*breadcrumbs and fried veal scallop with french fries, vegetables and cranberries*

*Gluten free on request*

Gerolltes Cordon bleu 150g Kalb / Veal 39.50  
gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse Schwein / Pork 27.50  
dazu Pommes frites und Salat  
**auf Wunsch auch glutenfrei**

*Rolled cordon bleu, stuffed with oven ham and mountain cheese pork,  
served with French fries and salad*

*Gluten free on request*

Calvados-Kalbsleberli 34.50  
geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen und frischen Kräutern  
und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti

*Calvados calf's livery sliced, fried in butter with apple carrots and fresh herbs  
and a "shot" of calvados, served with buttered rosti*

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» 36.50  
serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

*veal sliced «Zurich style»*

*served with buttered rosti and seasonal vegetables*



## Löwenrenner

Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, ... <i>Alsace tarte flambée with crème fraîche...</i>	
...Zwiebeln und Speck <i>...onions and bacon</i>	16.50
...Zwiebeln, Speck und Emmentaler gratiniert <i>...onions, bacon and emmental cheese</i>	18.50
...Zwiebeln und Pulled pork <i>...onions and Pulled pork</i>	22.50
...Zwiebeln und Rohmilch-Raclettekäse <i>...onions and raw milk raclette cheese</i>	19.50
«Leue Burger» im Steinofen-Brötchen mit Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites, Red Slaw Salat <i>«Leue Burger» in the Steinofen bread roll with bacon, cheese, tomato, onion, french fries, red slaw salad</i>	25.50
Rindstatar mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter	32.50
kleinere Portion / small portion	24.50
<i>Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter</i>	

Fleischdeklaration / *Meat Declaration:*  
*Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz*  
*Unless otherwise stated, our meat comes from Switzerland*

Fleisch / Meet: *Traitafina*  
Fisch / Fish: *Fischerei Grieser, Obermeilen – Bianchi, Zürich - Dörig*