

Nüsslisalat, gebratener Speck, pochiertes Ei, Balsamicovinaigrette *	20
Gemischte Blattsalate, gebratene Pouletbrust	29
Glasierte Wachtelbrust, Kräutersalat, Schwarzwurzel, Granatapfeldressing *	29
Geräuchertes Lachsmittelstück, Avocado, Zitrusfrüchte, Brotknusper	39
Ziegenkäse im Urwaldschinkenmantel, Rucola, Oliven, Pinienkerne *	29
Schweizer Trockenfleisch, Würste, Gewürzgurken	34
Verschiedene Schweizer Käse, Feigensenf, Trauben, Pumpernickel	34
Bündner Gerstensuppe	13
Pastinakencrèmesuppe, Nusscroûtons	13
Rindfleischsuppe, Flädli, Gemüse	13
Rindstatar (180g), Beilagen	46
Zwyer Caviar *** (125g), Blinis, Beilagen	750
Erstellen Sie Ihr eigenes Sandwich	
Baguette, Olivensandwich, Kräuterfocaccia, Chnörzli dunkel	
mit Ratatouille, Fetacrème, getrocknete Tomaten	28
mit Roastbeef, grünes Tomatenchutney	28
mit Rauchlachs, konfierte Zitrone	28
mit Schweizer Brie, Rotweifeige	28
mit Bündnerfleisch, Cornichons	28

*Wahlweise mit Butter, Philadelphia, Remoulade, Pommery-Senfmayonnaise  
Serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat*

\* Dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

\*\* Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\*\* Wild gezuchteter Kaviar vom sibirischen Stör: Ökologisch verantwortliche Gewinnung von Kaviar wird endlich zu einer exzellenten Alternative gegenüber wildgefangenem Kaviar. Produziert mit reinstem Gletscherwasser aus den patagonischen Anden und edelstem Flor de Sal aus Portugal.

Hamburger oder Cheeseburger, Speck, Pommes Frites oder Blattsalat	32
Club Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat **	32
Steak Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat	39
Lasagne von gegrilltem Gemüse	26
Gebratene Kalbsbratwurst, Rösti, Zwiebelsauce	26
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Pilze	42
Pappardelle, Rindsragoût, sautierte Tomaten *	32
Rosa gebratene Entenbrust, Serviettenknödel, Rotkohl	38
Hohrückensteak vom Schwein, Kartoffelpüree, Wurzelgemüse *	28
Gegrilltes Heritage Angus Rindsfilet (180g), Kräuterkruste, Bratkartoffeln, sautierte Pilze	65
Gebratener Zander, Kartoffel-Spitzkohlragoût	44
Gegrilltes Lachssteak, Balsamico-Linsen, Favabohnen *	36
Warmer Apfel-Calvadospudding, Punschsauce, Doppelrahm	13
Kaffee-Kirschparfait, Sauerkirschkompott	13
Passionsfrucht-Mango Joghurtmousse, Honig marinierte Mango	13
Warmer Schokoladenfondant, Pistazienglacé, Crème Gruyère	13
Frische saisonale Früchte	13
Tageskuchen mit Glacé	13

Fleischdeklaration:

CH: Schwein / CH: Kalb / CAN & CH: Rind / F: Ente & Wachtel / BR & CH: Poulet

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.

## Tea at The Park

### Süsse Sachen

Nuss-Schokoladenstrudel	10
Rüeblikuchen	10
Mangotarte	9
Weisser Schokoladen-Käsekuchen, Passionsfruchtsauce	10
Schokoladenkuchen	9
Schokoladen-, Blaubeermuffin	6
Hausgemachte Kekse	12

### Dessert

Warmer Apfel-Calvadospudding, Punschauce, Doppelrahm	13
Kaffee-Kirschparfait, Sauerkirschkompott	13
Passionsfrucht-Mango Joghurtmousse, Honig marinierte Mango	13
Warmer Schokoladenfondant, Pistazienglacé, Crème Gruyère	13
Frische saisonale Früchte	13
Tageskuchen mit Glacé	13

Eis		
Glacé, 1 Kugel	Schokolade, Bourbon Vanille, Kaffee Pistazie, Sauerrahm, Krokant	5
Sorbet, 1 Kugel	Zitrone, Mango, Erdbeere	5
Saucen	Vanille, Schokolade, geschlagene Sahne	
Milchshake	in allen Sorten erhältlich sowie Banane	13
Eistee		
Classic	Schwarztee	8
Kräuter	Grüntee, Rosmarin, Dill, Minze, Thymian	8
Zitrone & Grapefruit	Ceylontee, Zitronengras, Limettenblätter, Grapefruitsaft und Ananassaft	8
Früchte	Hagebuttentee, Äpfel, Passionsfrucht, Orangensaft und Ananassaft	8

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.