



SOUPS

Rindsuppe mit Leberknödel § 8.50
Beef Soup with Liver Dumpling

Rindsuppe mit Fleischstrudel § 8.50
Beef Soup with Meat Strudel

ENTREES

Salat "Johann Strauss" § 14.50
Butter Lettuce with homemade Dressing, Eggs,
Bread Croutons, Crispy Bacon and Parmesan Cheese

Schwarzwälder Rohschinken mit feinem Schweizer Käsesalat § 16.50
Black Forest Ham with a fine Swiss Cheese Salad

Gegrillte Kalbsleber mit Speck, Apfel und Röstkartoffeln § 16.80
Grilled Calf's Liver with Bacon and Apple served with sautéed Potatoes

Gefüllte Kohlrabi auf Gemüseeinmachsauce § 15.80
Rissoles on Kohlrabi Vegetable Slices with a creamy Veloute Sauce

Frischer Spargel mit glaciertem Lachs Schnitzel und Sc Charon § 18.80
Fresh Asparagus served with glazed Atlantic Salmon
and Tomato Hollandaise sauce

Salat aus Meeresfrüchten mit Avocado Mango § 19.80
Seafood Salad "Scallops, Prawns and Calamari"
served with fresh Mango and Avocado

Vegetarian Dish:

Gemüsestrudel und gebratene Kartoffelkäselaiabchen § 26.00
serviert mit Pilzrahmsauce und Salatgarnitur
Vegetable Strudel and Pan fried Potato Cheese Dumpling
served with Mushroom Sauce and Salad Garnish

MAIN COURSES

Wiener Schnitzel mit Kartoffel- oder Endiviensalat Vienna Schnitzel with Potato Salad or Endive Salad	§ 26.00
Cordon Bleu mit Kartoffel- oder Endiviensalat Cordon Bleu with Potato Salad or Endive Salad	§ 26.50
Rindsgulasch mit Semmelknödel oder Spätzle Beef Goulash served with Bread Dumpling or Spätzle	§ 26.80
“Kaiser Stub’n” Schmaus Platter served in a Wheel Barrow with Kassler, Roasted Pork, Bratwurst, Sauerkraut and Bread Dumpling	§ 26.80
Hascheeknödel serviert mit Sauerkraut Austrian Meat Dumplings served with Sauerkraut	§ 26.00
Zürcher Kalbsrahmgeschnetztes mit Spätzle Sliced Veal Fillet in a Mushroom White Wine Sauce served with Spätzle	§ 27.50
“Zigeuner Pfandl” Sautéed Pork, Chicken, Beef Fillet in Gypsy Sauce served in Traditional Copper Pan with Pilaf Rice	§ 27.80
“Frühlingssymphonie” Kalbsmedaillons mit Kräuterrahmsauce serviert mit erlesener Gemüsepalette und Williamskartoffeln “Spring Symphony” Veal Medallions with a light Creamy Herb Sauce served with a assorted Vegetables and Pear Potatoes	§ 32.50
Grilliertes Rindfilet und Riessencrevette mit Sauce Hollandaise serviert mit Birnenkartoffeln und Feinem Gemüse (without Prawn)	§ 37.90 § 31.90
Beef Eye Fillet with Jumbo King Prawns, Hollandaise Sauce Served with assorted Vegetables and Pear Potatoes	
Lammkarree mit Kräuterkruste auf provenzialischer Sauce serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin Rack of Lamb with Herb Crust on a Sauce Provençal served with Bacon Beans and Potato Gratin	§ 33.00
Snapperfilet in knuspriger Kartoffelkruste, auf Tomaten und Avocado Salsa mit weissem Balsamico Dressing Snapper Fillet in Crispy Potato Crust on Tomato and Avocado Salsa with White Balsamic Dressing	§ 30.50