

Vorspeisen • starters

Pfifferlingscremesuppe // € 8

Chanterelle creme soup

Vegane Zucchini-cremesuppe // Kokosmilch // Pinienkerne // € 8

Vegan zucchini crème soup // coconut milk // pine nuts

Brottaler // Tomaten-Oliven-Kapern-Salat // Straciatella di Bufala // € 10

Bread chip // tomato-olives-capers-salad // Straciatella di Bufala

Pfifferlingsalat // Ziegenfrischkäse // Trauben // Rucola // € 14

Chanterelle salad // soft goat cheese // grape // rucola

„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15

„Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

Jakobsmuscheln // Avocado-creme // Ananas-Chili-Salsa // € 15

Scallops // avocado crème // pineapple-chili-salsa

Salate • salads

Salatteller // Blattsalate // Kirschtomaten // Pinienkerne // Balsamicodressing // € 9

Green salad // cherry tomato // pine nuts // balsamic dressing

Ziegenkäse // Apfel-Zwiebel-Chutney // Salat // Balsamicodressing // € 16

Goat cheese // apple-onions-chutney // salad // balsamic dressing

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Avocado // Mango // Wasabi-Joghurt-Dressing // € 16

Fried chicken // green salad // avocado // mango // wasabi-yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

Veganes Gemüsecurry // Cashewkerne // Quinoa // Reis // € 15

Vegan vegetable curry // cashew // quinoa // rice

Pfifferlingsrisotto // Parmesan // € 16

Chanterelle risotto // parmesan

Tomaten Gnocchi // Kräuterpesto // Pinienkerne // mediteranes Gemüse // Parmesan // € 15

Tomato gnocchi // herbs pesto // pine nuts // vegetable // parmesan

„Melanzane all parmigiana“ // Aubergine // Fior di Latte // Parmesan //

Pfifferlinge // Kräuter-Tomaten-Sugo // € 16

„Melanzane all parmigiana“ // eggplant // Fior di Latte // parmesan // chanterelles // herbs // tomato sauce

Hauptspeisen • main dishes

Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef // Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 17

Cold sliced roast beef // Tatar sauce // fried potatoes with bacon

Hähnchenbrustfilet // Orangen-Mango-Sauce // saisonales Gemüse // Couscous // € 18

Chicken filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet // Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 19

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // vichy carrots // hash brown

Rumpsteak // Sauce béarnaise // grüner Bohnensalat // Bratkartoffeln mit Speck // € 28

Rump steak // Béarnaise sauce // green beans salad // fried potato with bacon

Kalbschnitzel // Marsalasauce // Mangold // Pfifferlingsrisotto // € 24

Veal escalope // Marsala wine sauce // mangold // chanterelle risotto

Lammfilet // Olivenjus // mediteranes Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 29

Lamb filet // olives jus // Mediterranean vegetable // baby potatoes with rosemary

Fettuccine // Knoblauchrahmsauce // Lachs // Pfifferlinge // € 23

Fettuccine // garlic cream sauce // salmon // chanterelles

Heilbuttfilet // Kapern Beurre blanc // Kartoffelrisotto // Tomate // Oliven // € 24

Halibut filet // capers beurre blanc // potato risotto // tomato // olives

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // Kartoffelgratin // € 25

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8

Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Crème Brûlée // Pfirsichragout // € 8

Crème brûlée // peach

Limetten Panna cotta // Mango-Minz-Salat // € 8

Lime Panna Cotta // mango-mint-salad