

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
 Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich

Vorspeisen

Orientalische Variation Israelischer Salat / Humus / Falaffel / Pita	15
Gehackte Geflügelleber / Salatbouquet	16
Grosser Blattsalat / Hausdressing / Avocado / Blutorange / geröstete Erdnüsse	16
- Wahlweise mit Pouletbruststreifen	8
Quinoasalat / Zwergtomaten / Basilikum / Zucchini / Bündner Trockenfleisch	23
Schottland-Lachs „Label rouge“ hausgebeizt / Noriblatt / Wasabi / eingelegter Ingwer / Salatgarnitur	24
Kleiner Blattsalat / Hausdressing	8
Kleine Portion Humus / Knoblauch-Thina / Pita - plus 5 Falaffel	9 6

Suppen

Geflügelbouillon / Matzknödeln	14
Tomatensuppe / Wodka / Basilikum / Graham-Brotcroutons	13
Kichererbsensuppe / Curry / Kokosmilch / Granatapfel	13

Fisch & Vegetarisch

Hausgemachte Papardelle Spinat-Pesto / Grüne Tomaten / Sauerampfer / geröstete Pistazienkerne	24
Gebratenes Dorade-Royale-Filet / Kräuter / Limone / Peperonata / Safranrisotto	34

Hauptspeisen

Entenbrust im Ofen gebraten / Orangen Jus / Ingwer-Karotten / Kartoffelgnocchi	49
Pargiot im Tempurateig frittiert / süsse Chilisauce / Linsengemüse / orientalischer Reis	36
Ossobuco / Jus / Zitrone / Blattspinat / Safranrisotto	42
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffelrösti	44
Grillierte Lammkotelettes / Tomaten-Kräuter-Jus / Auberginenpüree / Lyoner Kartoffeln	51

Klassiker

Olive Garden Premium Steak 200g Rosmarinjus / Marktgemüse / Pommes frites / Tartarsauce (well done ca.30 min. Garzeit)	52
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	21
Hamburger	22
- mit einer Portion Pommes Frites	6
- mit einer Portion Coleslawsalat	5
- mit einer Portion Onionrings	5
Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Gurkensalat	44

* Pommes Frites entsprechen der Kashrut der IGFKL



Wasser

Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0.5l	4.50
Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1l	8.00
Hahnenwasser / Züriwasser / Hahnenburger	1l	4.00
Sirup	1l	5.00
Das erste Glas Sirup ist für Kinder bis zum 13. Geburtstag gratis, erst das zweite wird verrechnet.	Glas	1.50

Softdrinks

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0.33l	4.50
Ramseier Apfelschorle	0.33l	4.50
Pepita	0.33l	4.50
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0.20l	4.50
Granini Orangenjus / Tomatenjus	0.20l	4.50



Den passenden Wein zu jedem Gericht finden Sie in unserer Weinkarte

Unter Aufsicht von Rabbiner Marcel Y. Ebel

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt
Lebensmitteldeklaration: Fleisch aus Frankreich