



# Burger Monat

Diesen Monat verwöhnen wir Euch mit hausgemachten Burger-Variationen – saftiges Fleisch, frische Zutaten und unwiderstehliche Geschmackskombinationen. Probiert unsere exklusiven Specials und entdeckt Euren neuen Lieblingsburger!

## **Burger «Hasenstrick» 30**

Unser Klassiker mit Rindfleisch Patti | Sesam Bun | Lollo Rosso | Rote Zwiebeln | Cheddar Käse | Aioli Sauce

## **«Helvetica» 31**

Rindfleisch Patti | Brioche Bun | Eisberg Salat | Karamellierte Zwiebeln | Tomaten | Raclette Käse | Cocktail Sauce

## **«Big Bachtel» 36**

Doppel Rindfleisch Patti | Sesam Bun | Eisberg Salat | Karamellierte Zwiebeln | Tomaten | Raclette Käse | Aioli Sauce

## **«Crispy Chicken» 36**

Poulet im Cornflakes Mantel | Brioche Bun | Lollo Rosso | Rote Zwiebeln | Tomaten | Cheddar Käse | Honig Senf Sauce

## **«Vegi» 28**

Quinoa Gemüse Patti | Brioche Bun | Eisberg Salat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Guacamole

## **Inbegriffene Beilage: Auswahl aus gemischtem Salat oder Pommes**

### **auf Wunsch**

- Speck + 3
- Extra Käse + 2
- Karamellierte Zwiebeln + 2
- Spiegel Ei + 3.50
- Glutenfreies Brot 2.50

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Wann immer möglich beziehen wir Zutaten für unsere Gerichte aus Schweizer Herkunft.

Backwaren: CH, Glutenfreie Brötli & Toastbrot: AT, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: Türkei/Vietnam, Schwein: CH, Kalb: CH

## zum Frühling

<b>Bärlauch Kokos Suppe</b>	14
<b>Tomate Mozzarella</b> Basilikum Pesto   Balsamico   Rucola	18
<b>Frühlings Salatteller</b> Rucola   Bärlauch   Pochiertes Ei   Kräuter Saitling   Kernöl   Balsamico	26
<b>Spaghetti «aglio e olio»</b> Knoblauch   Chili   Petersilie   Olivenöl	25

## Vorspeisen und Apéros

<b>Nüssli Salat</b>	16
Knuspriger Speck   Gehacktes Freiland Ei   Croutons   Französisch Sauce	
<b>Blatt Salat</b>	11
Verschiedene Blattsalate   Cherry Tomate   Nüsse   Grissini   Haussauce oder Italienisch	
<b>Gemischter Salat</b>	13
Rüebli   Gurken   Mais   Blattsalate   Cherry Tomaten   Nüsse   Grissini Haussauce oder Italienisch	
<b>Pinsa Chnolibrot «Hasenstrick»</b>	15
<b>Bruschetta</b>	14
<b>Rinds Tatar</b>	Vorspeise 26
Essiggurken   Rote Zwiebeln   Kapern   Toastbrot   Butter	Hauptgang 34



## Klassiker

<b>Grill Teller «Hasenstrick»</b>	54
Schweins Steak   Kalb Steak   Entrecote   Cafe de Paris Butter   Jus   gebratener Maiskolben Serviert mit Pommes frites	
<b>Entrecote «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Vom Rind   Süsskartoffel Püree   Hausgemachte Jus   Wild Broccoli	
<b>Kalbs Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»</b>	42
Serviert mit Butterrösti   Champignon-Rahmsauce	
<b>Rinds Filet</b>	49
Süsskartoffel Püree   Hausgemachte Jus   Gebratene Zucchini	
<b>Schweins Schnitzel</b>	29
Paniert   Pommes frites   Zitronenschnitz	
<b>Cordon Bleu</b> (bitte um 25 Minuten Geduld)	38
Vom Schwein   Tagliatelle   Zitronenschnitz   Souse-vide-gearter Fenchel	
<b>Schweins Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Läberli vom Kalb</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   karamellierte Zwiebeln   frische Kräuter	

## Aus dem Wasser

<b>Lachs</b>	33
Tagliatelle   Kräuter Rahmsauce   Wild Broccoli	

## Teigwaren und Vegetarisches

<b>Knuspriger Walliser Rösti</b> (  auch vegetarisch erhältlich)	28
Tomaten   flambierter Raclette Käse   Gekochter Schinken	
<b>Spaghetti «Carbonara»</b> (  auch vegetarisch erhältlich)	26
Guanciale   Eigelb   Rahm   Parmesan   Frühlingszwiebeln	
<b>Tagliatelle «Avocado»</b> 	24
Avocado   Basilikum   Petersilie   Chili   Frühlingszwiebeln	