

# ZWISCHENKARTE

(14:00 bis 18:00 Uhr und ab 21:30 Uhr an Vorstellungstagen vom Theater und Stadtcasino)

## SUPPE / KALTE GERICHTE

Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)		10
Gazpacho Andaluz		16
Grüner Salat   Hausdressing		14
Gemischter Salat   Hausdressing		16
Rindstatar <sup>ch</sup>   Toast   Butter	1/2 Port. Portion	28 38
mit Pommes Allumettes		+ 8
mit Cognac   Whisky   Calvados	2cl	+ 5
Wurstsalat <sup>ch</sup>		22
Wurstsalat mit Käse		26
+ Pommes Allumettes		+ 8
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat	1/2 Port. Portion	18 28
mit Rauchlachs <sup>set</sup>		+ 12
Quinoa Salat   Avocado   Artischocken   getrocknete Tomaten Kräutersalat	1/2 Port. Portion	22 28
Plättli mit verschiedenen Fleisch- und Käsespezialitäten CH IT	pro Person	18
Rauchlachs <sup>set</sup> Toast   Meerrettich		16
Bruschetta con pomodoro   Tomaten   Basilikum		16
Apéro Trio – Oliven   Parmesan   Salzmandeln		10
Fish <sup>rus</sup> and Chips – Apéro Style (Zanderknusperli, Pommes Allumettes, Remoulade)		16

## WARME GERICHTE

Haché Hörnli <sup>ch</sup>   Apfelmus		25
Gnocchi   Tomatensugo   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Büffelmozzarella		28
Pappardelle con ragù di manzo <sup>ch</sup>		31
Zürcher Geschnetzeltes <sup>ch</sup>   Butternudeln		44
Wienerli <sup>ch</sup>   Meerrettich   Salatbouquet		14
Käsekuchen   Salatbouquet		19
Kalbsbratwurst <sup>ch</sup>   Zwiebelsauce   Pommes Allumettes		28
Zanderknusperli <sup>rus</sup>   Remoulade   Quinoasalat   Blattsalate		36

# SMALL MENU

(2:00 to 6:00 pm and on theatre and concert days from 9:30 pm)

## SOUP / COLD DISHES

Daily Soup (please ask your waiter)			10
Gazpacho Andaluz			16
Green salad   house dressing			14
Mixed salad   house dressing			16
Beef tatar   toast   butter	½ port.		28
	portion		38
with Pommes Allumettes		+	8
with Cognac   Whisky   Calvados	2cl	+	5
Sausage-salad			22
Sausage-salad with cheese		+	26
with Pommes Allumettes		+	8
Avocado   vinaigrette   herb salad	½ port.		18
	portion		28
with smoked salmon		+	12
Quinoa salad   avocado   artichokes   dried tomatoes	½ port.		22
herb salad	portion		28
Antipasti-platter with meat & cheese specialities	per person		18
Smoked salmon on toast   horseradish			16
Bruschetta con pomodoro   tomatoes   basil			16
Apéro-trio – olives   salted almonds   parmesan cubes			10
Fish and Chips – Apéro Style (fried pike perch, pommes allumettes, remoulade)			16

## WARM DISHES

Haché Hörnli – pasta   minced meat   apple puree			25
Potato gnocchi   tomato sauce   garlic   peperoncino   basil   buffalo mozzarella			28
Pappardelle con ragù di manzo			31
Veal Strips « Zurich style »   noodles			44
Wiener sausage (boiled)   horseradish   salad bouquet			14
Cheese tarte   salad bouquet			19
Veal sausage   onion sauce   pommes allumettes			28
Fried pike perch   tatar sauce   quinoa salad   leaf salads			36