

# ZWISCHENKARTE FRÜHLING 2025

(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
Grüner Salat   Hausdressing		14
Gemischter Salat   Hausdressing		16
Rindstatar <sup>ch</sup>   Toast   Butter	½ Port. Portion	29 39
mit Pommes Allumettes		+ 8
mit Cognac   Whisky   Calvados	2cl	+ 5
Wurstsalat <sup>ch</sup>		22
Wurstsalat <sup>ch</sup> mit Käse		26
+ Pommes Allumettes		+ 8
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat	½ Port. Portion	18 28
mit Rauchlachs <sup>sct</sup>		+ 12
Plättli mit verschiedenen Fleisch- und Käsespezialitäten <sup>ch/it</sup>	pro Person	21
Rauchlachs <sup>sct</sup> Toast   Meerrettich		16
Bruschetta con pomodoro   Tomaten   Basilikum		15
Apéro Trio – Oliven   Parmesan   Salzmandeln		10
Sardinen <sup>it</sup> in Olivenöl   geröstetes Hausbrot		18

## WARME GERICHTE

Haché Hörnli <sup>ch</sup>   Apfelmus		25
Gnocchi   Tomatensugo   Knoblauch   Peperoncino   Rahm   Parmesan		28
Pappardelle con ragù di manzo <sup>ch</sup>		31
Zürcher Geschnetzelt <sup>ch</sup>   Butternudeln		44
Wienerli <sup>ch</sup>   Meerrettich   Salatbouquet		14
Käsekuchen   Salatbouquet   Kümmel		19
Kalbsbratwurst <sup>ch</sup>   Zwiebelsauce   Pommes Allumettes		29

Preise in CHF, inkl. MwSt. | Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# SMALL MENU SPRING 2025

(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
Green salad   house dressing			14
Mixed salad   house dressing			16
Beef tatar <sup>ch</sup>   toast   butter	½ port.		29
	portion		39
with Pommes Allumettes		+	8
with Cognac   Whisky   Calvados	2cl	+	5
Sausage-salad <sup>ch</sup>			22
Sausage-salad <sup>ch</sup> with cheese			26
with Pommes Allumettes		+	8
Avocado   vinaigrette   herb salad	½ port.		18
	portion		28
with smoked salmon <sup>sct</sup>		+	12
Antipasti-platter with meat & cheese specialities <sup>ch/it</sup>	per person		21
Smoked salmon <sup>sct</sup> on toast   horseradish			16
Bruschetta con pomodoro   tomatoes   basil			15
Apéro-trio – olives   salted almonds   parmesan cubes			10
Sardines <sup>it</sup> in olive oil   roasted bread			18

## WARM DISHES

Haché Hörnli – pasta   minced meat <sup>ch</sup>   apple puree			25
Potato gnocchi   tomato sauce   garlic   peperoncino   cream   parmesan			28
Pappardelle con ragù di manzo <sup>ch</sup>			31
Veal Strips <sup>ch</sup> « Zurich style »   noodles			44
Wiener sausage <sup>ch</sup> (boiled)   horseradish   salad bouquet			14
Cheese tarte   salad bouquet   caraway seed			19
Veal sausage <sup>ch</sup>   onion sauce   pommes allumettes			29

Prices: in CHF, incl. VAT | In case of allergies or intolerances please contact your waiter.