



Ganze Kokosnuss
tropisch und frisch
9.80

Kreuz



Zug X

Zum Teilen

TRÜFFEL MORTADELLA <i>mit Stracciatella di Burrata und frischem Trüffel</i>	21.-
FISCHER'S FRITZ SUSHI – CRISPY STYLE <i>mit Fisch vom Zürisee, oder anderen Schweizer Seen</i>	32.-
TRILOGIE <i>Guacamole, Burrata, Rindstatar, knuspriges Brot</i>	26.-
GUACAMOLE <i>mit Chili, Tomaten & Brot</i>	16.-

Vorspeisen

TOMATENSALAT <i>mit Schweizer Burrata und Zwiebeln</i>	17.90
KREUZSALAT <i>mit Kernen und Früchten</i>	12.90/19.90
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR <i>klassisch, mit knusprigem Brot</i>	24.50/36.-
MEDITERRANES SASHIMI <i>Thunfisch, Lachs, Kapern, rote Zwiebeln, Olivenöl</i>	29.50
VITELLO TONNATO <i>mit Kapern, roten Zwiebeln & Thunfischsauce</i>	22.50/32.50
AVOCADO <i>mit Gemüsevinaigrette</i>	11.50
AVOCADO <i>mit Crevettencocktail</i>	20.50
KNUSPRIGE ARTISCHOCKE <i>mit Aioli</i>	16.50

Salate & Bowls

GEMISCHTER SALATTLEGER <i>mit Fischknusperli</i>	23.50/29.90
<i>mit Pouletflügeli</i>	20.50/26.90
<i>mit Grillkäse</i>	21.50/28.90
SALADE NICOISE <i>mit oder ohne Thunfisch</i>	29.-/21.-
ARTISCHOCKENSALAT <i>mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano und schwarzem Trüffel</i>	16.50

Hauptgänge

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS <i>«Ojo de Agua» 250 g</i>	56.-
RINDSFILET CAFÉ DE PARIS <i>«Ojo de Agua» 200 g</i>	59.-
WIENER SCHNITZEL VOM KALB <i>mit Preiselbeeren & Zitrone</i>	44.50
WOLFSBARSCH BUTTERFLY <i>mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern</i>	39.-

MACCHERONI ALLA VODKA <i>mit Chili und Parmesan</i>	25.-
FELCHEN KNUSPERLI <i>mit Tartarsauce</i>	29.90
POULETFLÜGELI IM CHÖRBLI <i>à discretion</i>	29.50
KÄSEFONDUE VOM PALACE GSTAAD <i>mit Bürli</i>	p.p. 34.50

Grill

RIB EYE 300G <i>mit Chimichurri und Bürli</i>	56.-
KALBSBRATWURST <i>mit Bürli</i>	10.50
RASSIGE INSEL UFNAU WURST <i>mit Kräutern vom Klostergarten Einsiedeln & Bürli</i>	10.50
POULET PAILLARD <i>mit Oliven, Mandeln, Zitrone & Salat</i>	32.-
FLORENTINERLI (2 Stk.) <i>von der Metzgerei Rogenmoser</i>	15.50
RINDSSPIESS 160g/300g <i>mit Bürli</i>	22.90/37.90

Beilagen

KARTOFFELSALAT	6.50
GURKENSALAT <i>mit Dill und scharfer Senf Vinaigrette</i>	6.50
POMMES	7.50
CERVO FRIES <i>mit Trüffel Geschmack</i>	14.50
GRILLGEMÜSE	14.50

Desserts

FRISCHE ERDBEEREN <i>mit Schokoladensauce</i>	14.-
CHURROS <i>mit Nutella</i>	13.-
PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE	11.-
GLACEHÜBELI VOM ÄGERITAL	6.90
AFFOGATO <i>mit Vanilleglace vom Ägerital und Ristretto</i>	10.50
DAI DAI <i>die kleine Dessert Praline</i>	3.-
SOFTICE, CREMIG FEIN <i>mit Beeren</i>	9.90
<i>mit Schokolade</i>	8.90
<i>mit Caramel</i>	8.90

DEKLARATION

Fisch, Fleisch und Vogel sind aus der Schweiz. Thunfisch: Vietnam, Trüffelmortadella: Italien, Rindsfilet, Rindstatar und Rindsentrecote: Argentinien, Wolfsbarsch: EU, Brot und Backwaren aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Für Süswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny: züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG

Zum Starten

GESPRITZTER SÜSS ODER SAUER		9.50
APEROL SPRITZ, HUGO		14.-
CAMPARI SPRITZ		14.-
NO APEROL SPRITZ, HUGO <i>alkoholfrei</i>		12.-
NEGRONI		17.-

Alkoholfrei

BLA, SPARKLING TEA	0.1l	9.50
<i>Copenhagen Company, Hovedstaden (DK)</i>	0.75l	65.-
ACHTSAM, RIESLING <i>Alkoholfrei</i>	0.1l	8.50
<i>Kloster Eberbach, Rheinessen (DE)</i>	0.75l	55.-

Der erste Schluck des Abends

VIVUS ROSÉ BRUT	0.1l	12.-
<i>Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)</i>	0.75l	79.-
PROSECCO CONEGLIANO	0.1l	9.50
<i>Furlan, Valdobbiadene (I)</i>	0.75l	69.-
FISCHER'S FRITZ CHAMPAGNER	0.1l	16.-
<i>Cuvée Alexandre 1^{er} Cru N.V.</i>	0.75l	110.-
<i>Soutiran, Champagne (F)</i>		

Weissweine

ZUGER RÄUSCHLING	0.75l	60.-
<i>Weingut Gimenen-Oberwil, Oberwil (CH)</i>		
JOHANNITER	0.1l	8.50
<i>Weinbau Hotz, Baar (CH)</i>	0.75l	59.-
RIESLING-SYLVANER	0.1l	8.-
<i>Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)</i>	0.75l	58.-
GSTAAD PALACE	0.1l	10.-
<i>Domaine de la Pierre Latine, Waadt (CH)</i>	0.75l	69.-
RESTAURANT COCO	0.1l	10.-
HEIDA VISPETERMINEN	0.75l	69.-
<i>St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)</i>		
PETIT CHABLIS	0.1l	9.50
<i>Domaine Durup, Chablis (F)</i>	0.75l	66.-

Rosé

FISCHER'S FRITZ, FEDERWEISS	0.1l	8.-
<i>Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)</i>	0.75l	58.-
BLANC DE NOIR	0.1l	9.-
<i>Weingut Obrecht, Graubünden (CH)</i>	0.75l	63.-
MIRAVAL	0.1l	10.-
<i>Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)</i>	0.75l	69.-
WHISPERING ANGEL	0.1l	11.-
<i>Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)</i>	0.75l	77.-

Rotweine

BLAUBURGUNDER BARRIQUE	0.75l	90.-
<i>Weingut Gimenen-Oberwil, Oberwil (CH)</i>		
PINOT NOIR BARRIQUE	0.1l	9.50
<i>Erli-Wy Rebbaugenossenschaft, Steinhausen (CH)</i>	0.75l	66.-
PINOT NOIR	0.1l	9.-
<i>Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)</i>	0.75l	59.-

BORDEAUX BLEND	0.1l	9.50
<i>Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)</i>	0.75l	66.-
TREGGIAIA	0.1l	9.50
<i>Villa Bibbiani, Toscana (I)</i>	0.75l	66.-
TRUS RESERVA	0.1l	12.50
<i>Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)</i>	0.75l	90.-

Mineral

WASSER <i>mit und ohne</i>	0.5l/1l	5.50/9.50
SIRUP	3dl	1.50
COCA COLA, COCA COLA ZERO	3dl/5dl	5.-/7.50
SPRITE	3dl/5dl	5.-/7.50
ÖPFELSAFT, SCHORLE	3dl/5dl	5.-/7.50
HUUSGMACHTE IISTEE	3dl/5dl	6.-/8.50

Im Fläschli

RIVELLA, SINALCO	3.3dl	5.50
TONIC WATER, BITTER LEMON	2dl	5.50
APPENZELLER GINGER BEER	3.3dl	6.50
<i>alkoholfrei</i>		

Kaffee und Tee

ESPRESSO		5.-
KAFFEE		5.50
SCHALE, CAPPUCCINO		6.-
HEISSE SCHOKOLADE		5.-
TEE <i>diverse Sorten</i>		5.-

Bier offen

EINSIEDLER LAGER	3dl/5dl	5.50/9.-
PANACHÉ	3dl/5dl	5.50/9.-

Bier Fläschli

BAARER BIER <i>hell oder dunkel</i>	3.3dl	6.50
BAARER BIER <i>Panasch alkoholfrei</i>	3.3dl	6.50
EINSIEDLER <i>alkoholfrei</i>	3.3dl	6.50
EINSIEDLER WEIZEN	5dl	9.-
SUURE MOSCHT <i>mit oder ohne</i>	5dl	8.-

Zum Schluss

GRAPPA NONINO <i>il Merlot</i>	41%	3cl	12.-
GRAPPA BERTA <i>Sori d' Olga</i>	40%	3cl	16.-
GRAPPA TRE SOLI TRE	43%	3cl	21.-
ETTER <i>Vieille Kirsch «Barrique»</i>	42%	3cl	13.-
KOSKENKORVA <i>Original</i>	40%	5cl	11.-
THE GARDENER GIN	42%	5cl	13.-
HENDRICKS	44%	5cl	13.-
JAMESON	40%	5cl	11.-
HAVANA ESPECIAL	40%	5cl	11.-