



Vorspeise

Hokkaido-Kürbissuppe mit Gin & Kokosmilch	12
Nüsslisalat mit Freilandei aus Otelfingen und Speck	14

Hauptgänge

<u>Spätzlipfanne</u>	28.50
mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Gemüse, überbacken mit Käse	
<u>Steinpilz-Ravioli</u>	30
an zerlassener Salbeibutter mit sautierten Steinpilzen	
<u>Planted-Gschnätzelts</u>	32
nach Zürcher Art, mit Spätzli	
<u>Schweins-Hohrückensteak (CH/250g)</u>	34
mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse	
<u>Mangroven Black Tiger BIO Crevetten (VN)</u>	46
in Olivenöl gebraten, Knoblauch, Chili, Kräuter und Tomaten, mit Reis	
<u>Rosa gebratenes Lammnierstück (NZ/200g),</u>	48
überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, Ratatouille, Röstikroketten	
<u>Kalbs-Cordonbleu (CH), Pommes</u>	44

<u>Coupe Hotberry</u>	12
Erdbeerkugel, Vanillekugel, Beerenkompott, Rahm	
<u>Dark Bourbon</u>	13
Mousse au Chocolat mit Rahm (Hausmacht, solange's hät)	

Über die Fleischherkunft informiert Sie gerne das Personal

Kleine Portionen werden um 10% vergünstigt

Preis inkl. MwSt.



Altepost Klassiker

Blattsalat saisonal 10.50

Gemischter Salat 12.50

**Hausgemachte Rindsbouillon
mit Cognac und Gemüse Julienne** 9.50

Paniertes Schweinsschnitzel 28.50
mit Pommes

Schweizer Zander im Bierteig 35.00
mit hausgemachter Tatarsauce, Reis und Spinat

Cordon bleu 36.00
mit Schinken, würzigem Gruyère-Käse und Pommes

Züri Gschnätzlets 44.00
Kalbfleisch, Champignons und feine Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

Kalbsleberli 45.00
kurz gebraten, mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln, und Cognac mit Röstikroketten

Rindsfilet-Stroganoff, nach Rami's Art 46.00
Filetwürfel, Paprika, Champignons und rote Zwiebeln, rassig gewürzt, mit Reis

Rindsfilet 58/48
Gentleman Cut (230g) /Lady Cut (160g), medium gebraten, mit Café de Paris überbacken, und Röstikroketten