

Us dä Pfannä, vom Grill und Tatar

From the Pan, from the Grill and Tatar

Chalbs-Wienerschnitzel	38.50
Breaded Veal Escalope	
Schweizer Fohlefilet 200gr. "vo dä Metzgerei Schmucki in Oerlike"	39.50
Horse Filet	
Schwiins-Cordonbleu Metzger Art	34.50
Hamme, Puureschpäck und Greyerzer Chäs, Butcher Porc Cordonbleu, Swiss Cheese, Ham and Bacon	
Mit Chalbfleisch	46.50
Mostbröckli und Greyerzer Chäs Veal Cordonbleu with raw-Meat Sausage and Swiss Cheese	
Chalbsläbere mit Cognac i dä Pfanne abgfacklet	35.50
Mit Röschti Calf's Liver with Röschti (Swiss hash browned potatoes)	
Entrecôte vom Grill 300gr.	49.50
Entrecote a premium Cut of Beef	
Schwiinsgotlett 400gr.	38.50
Im frische Rosmarin-Butter sautiert Porc Cutelet sautéed in Butter with fresh Rosemarin	
Chnobl Scampi	37.50
Im Olivenöl und Butter und Cherry Tomaten sautiert, mit Cognac abgfacklet Scampi with Garlic, Olive Oil, Butter and Cherry Tomatoe sautéed and flambéed with Cognac	
Ravioli Salvius	31.50
vo dä Patrizia Fontana vegi Ricotta, Spinat, Butter und frischer Salbei Ricotta Cheese, Spinach, Butter and fresh Sage	
Tatar „vom Schieferschtei“	32.50
Zwieble, Kapere, Essiggurke, Toscht und Butter Minced raw Beef Toast and Butter Mit / with Cognac, Calvados, Whisky	plus 3.00

Biilage / Side Order

Chrüterbutter – Herbutter
oder/or Pfäffersose – Peper Sauce
oder/or Dips

Pommes-frites oder Wysswy-Risotto
French fries or withe Wine Risotto

Eusers Fleisch vo dä Metzgerei Lustenberger us Pfäffikä Züri, chaft dä Metzgermeischer persönlich bi dä Puure im Züri Oberland und Umgäbig