

## Suppen

<b>Bouillon</b> mit Sherry, Flädli oder frisches Gemüse	7.80
<b>Frische Tomatensuppe</b> Schlagrahm und Basilikum	8.80
<b>Zwiebelsuppe</b>	8.80

## Salatvariationen

<b>Kleiner Saisonsalat</b>	7.50
<b>Grüner Blattsalat</b>	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	12.00
<b>„Salat 47“</b> bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brot-Croûtons an italienischem Dressing	13.00
<b>Salat „Frohsinn“</b> Tomaten-Mozzarella, Champignons und Eisbergsalat	13.50
<b>Tomatensalat „Caprese“</b> Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico	13.50
<b>Rucolasalat Ticino</b> Mozzarella im Rohschinken gebraten, auf Rucolasalat, Olivenöl und Balsamico	13.50

Saucenauswahl: französische, italienische oder thousand Island Sauce

<b>Hausgemachtes Chnoblíbro</b>	7.00
---------------------------------	------

## Vorspeisen

<b>Warmer Gemüsesalat</b> auf Eisbergsalat mit Olivenöl und Balsamico	12.50
<b>Gratinierte Polentaschnitte</b> mit Rahm und Roquefort-Käse gratiniert	13.00
<b>Salat Black Tiger</b> Riesenkrevetten, garniert mit bunten Blattsalaten, italienisches Dressing	16.50
<b>Beefsteak Tatar</b> mit Toast und Butter	
als Vorspeise ca. 70g	17.50
als ganze Portion ca. 140g	30.00
<b>Rindsfilet- Carpaccio „Oliver Twist“</b> Rucola und Parmesan mit Balsamico und Olivenöl	17.50

## Pastagerichte

<b>Maccheroni „Black Tiger“</b>		29.00
Zitronenbutter, Chili, Riesenkrevetten und Kräuter	klein	22.00
<b>Maccheroni Vesuvio</b>		19.00
Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse	klein	16.00
<b>Maccheroni Monterosa</b>		19.00
Hackfleisch vom Rind, Rahm und Käse	klein	16.00
<b>Maccheroni Basilic</b>		19.00
mit Rahm, Tomaten und Basilikum	klein	16.00

## Bewährtes und Bekanntes

<b>Kalbsschnitzeli „Limoné“</b>		36.00
zarte Kalbsschnitzeli an Zitronenjus, Blattspinat und Polentaschnitten	klein	31.00
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>		19.50
mit Pommes Frites	klein	16.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b>		21.50
Rahmsauce mit frischen Pilzen und Butternüdeli	klein	18.50
<b>Pouletbruststreifen „Serafin“</b>		24.00
kräftige Rotweinsauce mit Marsala, Gemüsestreifen, frischer Basilikum und Polentaschnitten	klein	20.50
<b>„Opfiker Fried Chicken“</b>		19.50
Tartarsauce und Pommes Frites	klein	16.50
<b>Kalbsbratwurst vom Grill</b>		19.00
mit Zwiebelsauce und Butterrösti		
<b>Sennenrösti</b>		19.00
Speck, Zwiebeln, Käse und ein Spiegelei		
<b>Appenzeller Chässpätzli</b>		19.00
hausgemachte Spätzli mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Rahm und Käse	klein	16.00
<b>Gebratener Fleischkäse</b>		12.50
mit einem Spiegelei		

## Fisch

<b>Forellenfilet „Limoné“</b>		36.50
pochiert, mit Zitronenbutter, Mandelbroccoli und Basmatireis	klein	31.00
<b>Forellenfilet „Zuger Art“</b>		37.50
pochiert, an Weissweinsauce mit Kräutern, Mandelbroccoli und Basmatireis	klein	32.00

## Klassiker

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>		39.00
Rahmsauce mit Champignons, Butterrösti	klein	34.00
<b>Frische Kalbsleberli (s`hät so lang`s hät)</b>		34.00
im Butter gebraten mit Champignons, Zwiebeln und Kräutern, Rösti	klein	29.00
<b>Kalbs Cordon-Bleu</b>		38.50
frisches Gemüse, Pommes Frites		
<b>Wienerschnitzel</b>		38.00
panierte Kalbsschnitzeli, Gemüse, Pommes Frites	klein	32.00
<b>Kalbssteak ca.180g Classic</b>		45.50
Morchelrahmsauce, Gemüse, Butternüdeli		
<b>Kalbssteak ca.180g Peppe</b>		44.50
milde Pfefferrahmsauce, Gemüse, Basmatireis		
<b>Rindsfiletsteak ca.160g Rachel</b>		45.50
Sauce Béarnaise, Gemüse, Pommes Frites		
<b>Rindsfiletsteak ca.160g Morilles</b>		46.50
Rotweinsauce mit Morcheln, wenig Rahm, frisches Gemüse, Butternüdeli		
<b>Rindsfiletwürfel ca.160g Black Label</b>		39.00
im Butter rosa gebraten an Whiskysauce mit Champignons, hausgemachte Spätzli		
	plus ca. 50g Rindsfilet	6.00
	plus ca. 50g Kalbssteak	6.00

## Fitnesssteller

<b>Gemüseteller</b>		25.50
mit frischem Gemüse und Polentaschnitte		
<b>Frische Pouletbrust</b> ca.160g vom Grill		27.00
mit verschiedenem Gemüse		
mit knackigen Salaten garniert		
<b>Zarte Kalbsschnitzeli</b> ca.120g vom Grill		34.00
mit verschiedenem Gemüse		
mit knackigen Salaten garniert		

## Asiagerichte

<b>Nasi Goreng</b>		29.00
Asiatisches Reisgericht mit Gemüse, Spiegelei und Riesenkrevetten		
<b>Frooh Synn</b>		26.00
Opfikonisches Nudelgericht mit Gemüse, Sojasauce, Pouletstreifen und einem Spiegelei		
	klein	22.00
<b>Pouletbruststreifen Padang</b>		28.00
an Thai-Currysauce, auf frischem Gemüse und Basmatireis		
	klein	23.00
<b>Rindsfiletmedaillons</b> ca.2x80g <b>Surabaja</b>		45.50
an Thai-Currysauce mit Trauben, auf frischem Gemüse und Basmatireis		
	klein	39.00
<b>Riesenkrevetten Panay</b>		37.00
an Thai-Currysauce, auf frischem Gemüse und Basmatireis		
	klein	32.00
<b>Gemüse Hat Yai</b>		26.00
frisches Gemüse und Basmatireis an Thai-Currysauce		
	klein	20.00

## Fleisch vom Grill

Schweinschnitzel ca.140g	18.00
Frische Pouletbrust ca.160g	18.00
Schweinssteak ca.200g	22.00
Kalbsschnitzeli ca.160g	29.00
Kalbssteak ca.180g	34.00
Rindsfiletsteak ca.160g	34.00
plus ca. 50g Rindsfilet	6.00
plus ca. 50g Kalbssteak	6.00

serviert mit hausgemachtem Kräuterbutter

## Beilagen

Pommes Frites	7.00
Butternüdeli	7.00
Basmatireis	7.00
Polentaschnitten	7.00
hausgemachte Spätzli	7.00
Butterrösti	7.00
Gemüseplättli	9.00
Tagesgemüse	4.50
Salate garniert	8.50

# Kinderteller

<b>Micky Maus</b> paniertes Schnitzeli, Pommes Frites, Tagesgemüse	11.50
<b>Globi</b> Pouletschnitzeli, Pilz- Rahmsauce, Spätzli	11.50
<b>Schellenursli</b> „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites	11.50
<b>Nemo</b> Portion Spätzli, Pilzrahmsauce	11.50
<b>Minions</b> Portion Pommes Frites	8.50

Zu jedem Kinderteller servieren wir einen kleinen Dessert.

## **Fleischdeklaration**

Schweinefleisch: Schweiz, Poulet: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz & Italien

Rindfleisch: Schweiz oder USA & Argentinien

(kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

Lamm: Australien & Neuseeland

(kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

## Kalte Gerichte

Buureteller	20.00
Salami, Fleischkäse, Schinken, Brie- und Greyerzer Käse	
Oberländerteller	24.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Brie- und Greyerzer Käse	
Bündnerteller	28.00
ca.130g Bündnerfleisch	
Portion Fleischkäse ca.150g	12.00
Gemischtes Chäsplättli ca.200g	22.00

## Sandwich

Salami, Schinken oder Fleischkäse	5.50
Käse	6.50
Rohschinken oder Bündnerfleisch	7.50

## Salate

Salatteller	18.00
Wurstsalat einfach	13.00
Wurstsalat garniert	19.00
Wurst-Käsesalat	18.00
Wurst-Käsesalat garniert	22.00
Käsesalat einfach	15.00
Käsesalat garniert	21.00
Thonsalat einfach	13.50
Thonsalat garniert	19.50

Saucenauswahl: französische, italienische oder thousand Island Sauce