

Suppen

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

Salatvariationen

Kleiner Saisonsalat	7.50
Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit Ei	13.00
„Salat 47“ bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brot-Croûtons, italienisches Dressing	14.00
Salat „Frohsinn“ Tomaten-Mozzarella, Champignons und Eisbergsalat	13.50
Tomaten- Mozzarella „Caprese“ frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico	13.50
Rucolasalat Ticino Mozzarella im Rohschinken gebraten, auf Rucolasalat, Olivenöl und Balsamico	14.00

Saucenauswahl:
französische, italienische oder thousand Island Sauce

Vorspeisen

Warmer Gemüsesalat auf Eisbergsalat mit Olivenöl und Balsamico	12.50
Gratinierte Polentaschnitte mit Rahm und Roquefort-Käse gratiniert	13.00
Salat Black Tiger Riesenkrevetten, garniert mit bunten Blattsalaten, italienisches Dressing	16.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	
als Vorspeise ca. 70g	17.50
als ganze Portion ca. 140g	32.00
Rindsfilet- Carpaccio „Oliver Twist“ mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	17.50

Pastagerichte

Maccheroni „Black Tiger“		29.00
Zitronenbutter, Chili, Riesenkrevetten und Kräuter	klein	22.00
Maccheroni „Monterosa“		21.00
Hackfleisch vom Rind, Rahm und Käse	klein	17.00
Maccheroni „Verdura“		20.00
frisches Gemüse, Basilikumpesto und Olivenöl	klein	17.00

Bewährtes und Bekanntes

Kalbsschnitzeli „Limoné“		37.00
zarte Kalbsschnitzeli an Zitronenjus, Blattspinat und Polentaschnitten	klein	32.00
Paniertes Schweinsschnitzel		20.50
mit Pommes Frites	klein	17.50
Schweinsrahmschnitzel		22.50
Rahmsauce mit frischen Pilzen und Butternüdeli	klein	19.50
Pouletbruststreifen „Serafin“		24.00
kräftige Rotweinsauce mit Marsala, Gemüwestreifen, frischer Basilikum und Polentaschnitten	klein	20.50
„Opfiker Fried Chicken“		19.50
Tartarsauce und Pommes Frites	klein	16.50
Kalbsbratwurst vom Grill		19.50
mit Zwiebelsauce und Butterrösti		
Sennenrösti		19.00
Speck, Zwiebeln, Käse und ein Spiegelei		
Appenzeller Chässpätzli		19.50
hausgemachte Spätzli mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Rahm und Käse	klein	16.50
Gebratener Fleischkäse		12.50
mit einem Spiegelei		

Fisch

Forellenfilet „Limoné“		37.50
pochiert, mit Zitronenbutter, Mandelbroccoli und Basmatireis	klein	32.00
Forellenfilet „Zuger Art“		38.50
pochiert, an Weissweinsauce mit Kräutern, Mandelbroccoli und Basmatireis	klein	33.00

Klassiker

Frische Kalbsleberli <i>s`hät so lang`s hät</i>		34.00
im Butter gebraten mit Champignons, Zwiebeln und Kräutern, Rösti	klein	29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		40.50
Rahmsauce mit Champignons, Butterrösti	klein	35.00
Kalbs Cordon-Bleu		39.00
frisches Gemüse, Pommes Frites		
Panierte Kalbsschnitzeli		38.00
frisches Gemüse, Pommes Frites	klein	32.00
Kalbssteak ca.180g Classic		46.50
Morchelrahmsauce, Gemüse, Butternüdeli		
Kalbssteak ca.180g Peppe		45.50
milde Pfefferrahmsauce, Gemüse, Basmatireis		
Rindsfiletsteak ca.160g Rachel		46.50
Sauce Béarnaise, Gemüse, Pommes Frites		
Rindsfiletsteak ca.160g Morilles		47.50
Rotweinsauce mit Morcheln, wenig Rahm, frisches Gemüse, Butternüdeli		
Rindsfiletwürfel ca.160g Black Label		40.50
im Butter rosa gebraten an Whiskysauce mit Champignons, hausgemachte Spätzli		
	plus ca. 50g Rindsfilet	6.00
	plus ca. 50g Kalbssteak	6.00

Fitnesssteller

Gemüseteller		25.50
Frische Pouletbrust ca.160g vom Grill		
mit verschiedenem Gemüse		28.00
mit knackigen Salaten garniert		23.00
Zarte Kalbsschnitzeli ca.120g vom Grill		
mit verschiedenem Gemüse		35.00
mit knackigen Salaten garniert		30.00

Asiagerichte

Frooh Synn		26.00
Opfikonisches Nudelgericht mit Gemüse, Sojasauce, Pouletstreifen und einem Spiegelei	klein	22.00
Pouletbruststreifen Padang		28.00
an Thai-Currysauce, auf frischem Gemüse und Basmatireis	klein	23.00
Rindsfiletmedaillons ca.2x80g Surabaja		46.50
auf frischem Gemüse an Thai-Currysauce und Basmatireis	klein	39.50
Riesenkrevetten Panay		38.00
an Thai-Currysauce, auf frischem Gemüse und Basmatireis	klein	33.00
Gemüse Hat Yai		26.00
frisches Gemüse an Thai-Currysauce dazu Basmatireis	klein	20.00

Fleisch vom Grill

Schweinsschnitzel ca.140g	19.00
Frische Pouletbrust ca.160g	19.00
Schweinssteak ca.200g	23.00
Kalbsschnitzeli ca.160g	30.00
Kalbssteak ca.180g	35.00
Rindsfiletsteak ca.160g	35.00

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

Micky Maus paniertes Schweinsschnitzeli, Pommes Frites, Rüeblì	11.50
Globi Kalbsschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli	13.00
Schellenursli „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites	11.50
Nemo Portion Spätzli, Rahmsauce	11.50
Minions Portion Pommes Frites	9.00

Zu jedem Kinderteller servieren wir einen kleinen Dessert.

Deklaration

Schweinefleisch: Schweiz, Poulet: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz

Forellenfilet: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz & Italien

Rindfleisch: Schweiz oder Australien

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

Lamm: Australien & Neuseeland

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Kalte Gerichte

Buureteller	21.00
Salami, Fleischkäse, Schinken, Brie- und Greyerzer Käse	
Oberländerteller	25.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Brie- und Greyerzer Käse	
Portion Fleischkäse ca.150g	12.00
Gemischtes Chäsplättli ca.200g	23.00

Sandwich

Salami, Schinken oder Fleischkäse	6.00
Käse	6.50
Rohschinken oder Bündnerfleisch	7.50

Salate

Salatteller	18.50
Wurstsalat einfach	13.00
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst-Käsesalat	18.00
Wurst-Käsesalat garniert	22.50
Käsesalat einfach	15.00
Käsesalat garniert	21.00
Thonsalat einfach	13.50
Thonsalat garniert	20.00

Saucenauswahl:
französische, italienische oder thousand Island Sauce