

## 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>	11.00
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	13.00
<b>„Salat 47“</b> bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brot-Croûtons, italienisches Dressing	14.00
<b>Tomaten- Mozzarella „Caprese“</b> frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico	13.50
<b>Rucolasalat Ticino</b> Mozzarella im Rohschinken gebraten, auf Rucolasalat, Olivenöl und Balsamico	14.00

Saucenauswahl:  
französische, italienische oder thousand Island Sauce

<b>Hausgemachtes „Chnolibrot“</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	32.00
<b>Rindsfilet- Carpaccio „Oliver Twist“</b> mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	17.50

## Pastagerichte

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

## Bewährtes und Bekanntes

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

## Fisch

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

## Klassiker

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

## Asiatische Gerichte

Frooh Synn 26.00  
Opfikonisches Nudelgericht mit Gemüse, klein 22.00  
Sojasauce, Pouletstreifen und einem Spiegelei

Pouletbruststreifen Padang 28.00  
an Thai-Currysauce, klein 23.00  
auf frischem Gemüse und Basmatireis

Rindsfiletmedaillons ca.2x80g Surabaja 46.50  
auf frischem Gemüse an Thai-Currysauce klein 39.50  
und Basmatireis

Riesenkrevetten Panay 38.00  
an Thai-Currysauce, klein 33.00  
auf frischem Gemüse und Basmatireis

Gemüse Hat Yai 26.00  
frisches Gemüse an Thai-Currysauce klein 20.00  
dazu Basmatireis

## 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

<b>Micky Maus</b> paniertes Schweinsschnitzeli, Pommes Frites, Rüeblì	11.50
<b>Globi</b> Kalbsschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli	13.00
<b>Schellenursli</b> „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites	11.50
<b>Nemo</b> Portion Spätzli, Rahmsauce	11.50
<b>Minions</b> 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, Irland 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