

Frühstückskarte

Montag - Freitag bis 15.00 Uhr

Samstags, Sonntags und Feiertags großes Brunchbuffet
bis 15.00 Uhr.

	Euro
Gemischtes Frühstück Wurst und Käsevariationen, gek. Ei, Obst, Butter und Brotkorb	7
Englisches Frühstück Spiegelei, Baked Beans, Bacon, Würstchen, Marmelade, Butter, und Brotkorb	7,5
Mediterranes Frühstück Rührei mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Sucuk, Schafskäse, Oliven, Butter, frischem Obst und Brotkorb	7
Süßes Frühstück Eierkuchen mit Obstsalat aus der Vanille- Marinade	5,9
Französisches Frühstück Croissants, Marmelade, Butter, Orangensaft oder Milchkaffee	6
Rühreier 3 Stk. mit Brotkorb, Butter und frischem Obst wahlweise	
- mit Bacon	4
- mit Champignons	4
- mit Sucuk	5,5
- mit Tomaten und Mozzarella	5,5
Frisch gepresster Orangensaft (0,2l)	2,9

Suppen

	Euro
Linsensuppe	3,6

Vorspeisen

Blätterteigröllchen mit Feta und Spinat, Tzatziki und Salatbouquet	6,5
Bruschetta mit Rucolasalat	4,3
Gratinierter Feta mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, und Basilikumöl dazu Kräuterbaguette	7

Salate

Kleiner Beilagensalat	5
Gemischter Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten wahlweise	7,2
- mit Garnelen	4
- mit Hähnchenbruststreifen	2,5
Caesars Salad de Luxe Römersalat mit Parmesan Dressing, Croutons, Cherrytomaten und gehobeltem Grana Padano dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	8,5
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Gurken, und Tomaten	8,3

Vegetarisch

Kross gebratene Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern an Salatgarnitur und geriebenem Parmesan	8,5
Tortilla Espanola "Spanisches Kartoffelomelett" mit Kartoffeln, Blattspinat, Zwiebeln, frischen Kräutern, Ei, überbackenem Käse und Salatgarnitur	8
Couscous "Rote Harfe" Gemüseragout, Kichererbsen Tomatensoße und Tzatziki	9

Rice and Pasta

	Euro
Rigatoni in Champignon Rahmsauce, Hähnchenbruststreifen, Rucola und Grana Padano	9
Chicken Chilli Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch an Basmati Reis	11,5
Geschnetzeltes Zürcher Art vom Kalb mit Champignon à la crème dazu Butterreis	12,5
Gegrillte Garnelenspieße 2 Stk. mit mediteranem Gemüse, Basmati-Ingwerreis und Mangochutney	14,9

Hauptgerichte

Röstkartoffeln mit Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebeln an Salatgarnitur und Kräuterquark	9,50
Orientalische Lammkotelettes vom Grill mit Kräuterkartoffeln, Harrisa und Tzatziki dazu Grillgemüse	16,5
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Salatbouquet	16,9
Surf und Turf Rib Eye Steak 150 gr. (Entrecote), Grillananas, Garnelen und Rosmarinkartoffeln	17,8
Rib Eye Steak (Entrecote) Ladysize 150 gr. mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	16,5
Rib Eye Steak (Entrecote) Menssize 180 gr. mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	18,5
Wahlweise mit Jack Daniels BBQ Sauce oder Café de Paris Butter	

Snacks

Nachos mit Käse überbacken	6,8
Nachos mit Hähnchenbruststreifen, frischen Kräutern in Sweet-Chili-Marinade mit Käse überbacken dazu Tzatziki - Sauercrème - Sweet-Chili Dip	8,8

Dessert

Crepes mit karamelisierten Apfelspalten und Vanilleeis	6,5
Tiramisu	5,5

	Euro
Kaffee*	
	Tasse/Glas
Kaffee	1,90
Großer Kaffee	2,90
Espresso	1,60
Doppelter Espresso	2,80
Espresso Macchiato	1,80
Cappuccino	2,20
Milchkaffee	2,50

Latte Macchiato	2,80
Carajillo / Kaffee mit 2cl Veterano ²	3,80
Kaffee Cointreau	3,80
Kaffee Amaretto	3,80
Kaffee Bailey's	4,20
Irish Coffee	4,20
Eiskaffee	3,40
Eisschokolade	3,40

***Alle Kaffeegetränke können auch koffeinfrei und mit *Sojamilch* oder *laktosefreier Milch* zubereitet werden**

mit <i>Sojamilch</i> oder <i>laktosefreier Milch</i>	0,40
mit Mandel ³⁻ , Karamell ²⁻ , Nussgeschmack ^{2,3}	0,80

Warme Getränke	Glas (0,2l)
Schokolade	2,00
Heiße Milch mit Honig	2,00
Heiße Zitrone	2,00
Sahne	0,30

Euro

Tee

Alle Teesorten aus kontrolliert biologischem Anbau

	Tasse / Kännchen	
Englische Blattmischung ausgewogene Mischung - Südindien, Ceylon und Darjeeling - teehaltig	2,10 / 3,40	
Assam kräftiges Aroma - teehaltig	2,10 / 3,40	
Earl Grey ausgewogene Mischung - Südindien, Ceylon und Darjeeling mit Bergamot	2,10 / 3,40	
Rooibusch schwarzteeähnlicher Geschmack, teeinfrei, wenig Gerbstoffe	2,10 / 3,40	
Jasmin Blatt -Tee grüner Blatt -Tee aus Darjeeling und China, natürliches Aroma	2,10 / 3,40	
Kamille	2,10 / 3,40	
Früchte Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Orange und Zimt	2,10 / 3,40	
Blütentraum Apfelminze, Ringel-, Korn- und, Lindenblüten Schafgarbe, Sonnenblume, Himbeerblatt und Rose	2,10 / 3,40	
Sahara Zitronengras, Orangenschalen, Hibiskus	2,10 / 3,40	
Levante Zitronengras, Pfefferminze, Ringelblume, Süßholz, Fenchel und Anis	2,10 / 3,40	
Frischer Pfefferminztee	(Glas)	2,20
Frischer Ingwertee	(Glas)	3,40

Säfte und Nektare		Euro	
Apfelsaft, Orangensaft,	0,2 l / 0,4 l	1,90	3,40
Bananennektar, Pfirsichnektar, Kirschnektar, Tomatensaft	0,2 l / 0,4 l	2,00	3,60
Mangonektar, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	2,20	4,00
Fruchtschorle	0,2 l / 0,4 l	1,60	2,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,80
Stilles Wasser	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,80
Coca-Cola ^{1 2 3}	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 2,80
Coca-Cola Light ^{1 2 3}	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 2,80
Fanta ³	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 2,80
Sprite ^{1 2 3}	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 2,80
Spezi ³	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 2,80
Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2,40
Ginger Ale ⁴	0,2 l	2,40
Tonic Water ⁴	0,2 l	2,40
Malztrunk ³	0,33 l	2,30
Flasche Mineralwasser		
St. Leonhard	1 l	6,00
St. Leonhard still	1 l	6,00

Bier vom Fass

Königs Pilsner	0,3 l / 0,4 l	2,40 / 3,00
Wernesgrüner	0,3 l / 0,4 l	2,40 / 3,00
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,60
Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,60
Alster	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,60

Flaschenbier

Beck's	0,33 l	2,40
Beck's Gold	0,33 l	2,40
Königs Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	2,40
Flensburger	0,33 l	2,40
Desperados	0,33 l	3,60
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,60
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,60
Kristallweizen	0,5 l	3,60

¹ coffeinhaltig ² farbstoffhaltig ³ Konservierungsstoffe ⁴ chininhaltig

Weißweine

Euro

(Glas 0,2 l) (Karaffe 0,5) (Flasche)

Riesling trocken , QbA Pfalz, Borell-Diehl Lebendiger und frischer Riesling mit Aromen von gelben Früchten	11	3,5	8,5	16
Pinot Grigio , IGT Marca Trevigniana, Cantina Soligo Fruchtiger und schmelziger Wein mit Aromen von reifer Birne, sanfte Säure	11	3,7	9	17,2
Grüner Veltliner , Landwein Österreich, Markowitsch Vollmundiger und weicher Veltliner mit der typisch pfeffrigen Würze	11	3,6	8,7	17
Chardonnay , QbA Rheinhessen, Zimmer-Mengel Fruchtig-trockener Chardonnay mit Aromen von gelbem Apfel	11	3,7	9	17,2
Grauburgunder , QbA Rheinhessen, Zellertaler Keller, Öko Ausgewogener Grauburgunder mit feiner Frucht und zarter Würze	11	3,6	8,7	17

Rosé

Spätburgunder Weißherbst , QbA Baden, Fritz Waßmer Feiner Rosé mit Aromen von hellen roten Beeren, zartem Schmelz und schöner Länge	0,75l	4	9	15
--	-------	---	---	----

Rotweine

Merlot , DOC Piave, Cantina Soligo Leichter und sehr weicher Rotwein aus Norditalien mit Aromen von roten Früchten	11	3,8	8	15,5
Cabernet Sauvignon , DO Valencia, Pago Casa Gran, öko Vollmundiger und kräftiger Cabernet aus Spanien mit Aromen von dunklen Beeren	11	3,8	8	15,5
Primitivo , IGT Puglia, Fossalta di Piave Feiner, recht leichter Primitivo mit sanfter Säure, duftet nach Pflaumen und dunklen Früchten	0,75l	4,2	10	13,8
Chai de Bordes , AC Bordeaux, Cheval-Quancard Frischer und feiner Bordeaux mit Aromen von Schwarzkirsche und Cassis	0,75l	5	12	17
Rioja crianza , DO Rioja, Senorio de Librares Eleganter Rioja mit 12 Monaten Barriqueausbau, Aromen von Tabak, Vanille und dunklen Beeren	0,75l	6	14,2	18
Dornfelder QbA Rheinhessen, Schnabel Weicher fruchtbetonter und trockener Dornfelder mit milder Säure	11	3,8	8	15,5

Euro

Sekt

Sekt	0,1 l / Flasche 0,75 l	3,80 / 18,80
Prosecco	0,1 l / Flasche 0,75 l	3,40 / 15,80

Aperitiv

Portwein, rot	5 cl	3,20
Portwein, weiß	5 cl	3,20
Martini extra dry	5 cl	2,80
Martini Rosso	5 cl	2,80
Martini Bianco	5 cl	2,80
Martini d'Oro	5 cl	2,80
Campari ²	2 cl	2,80
Pernod ²	2 cl	2,90

Digestif (2 cl)

Averna	2,90
Fernet Branca	2,90
Ramazotti	2,90
Aquavit	3,20
Ouzo	2,90
Grappa, Hausmarke	3,20
Aperol ²	3,20

Cognac / Brandy (2 cl)

Vecchia Romagna	2,80
Osborne Veterano ²	2,60
Gran Duque d'Alba ²	3,30
Remy Martin	3,50

¹ coffeinhaltig ² farbstoffhaltig ³ Konservierungsstoffe ⁴ chininhaltig

Rum (2 cl)	Euro
Bacardi	2,80
Captain Morgan	2,80
Havana Club 3 Jahre	2,80
Havana Club 7 Jahre	3,80
Pampero Blanco	3,80
Pampero Especial	3,80
Liköre (2 cl)	
Amaretto ²	2,60
Sambuca	2,70
Bailey's ²	2,90
Cointreau	2,90
Southern Comfort ²	2,90
Diverse (2 cl)	
Tequila	2,70
Wodka Smirnoff	2,80
Wodka Absolut	2,80
Wodka Grasovka	2,80
Jägermeister	2,80
Whiskey (2 cl)	
Bowmore ²	3,60
Paddy ²	3,60
Glenfiddich ²	3,60
Tullamore	3,20
Jim Beam	3,20
Johnnie Walker ²	3,20
Jack Daniel's ²	3,60

¹ coffeinhaltig ² farbstoffhaltig ³ Konservierungsstoffe ⁴ chininhaltig

Euro

Longdrinks

Aperol Spritz ²	5,50
Cuba Libre ^{1,2,3}	5,50
Wodka Lemon	5,50
Tequila Sunrise ²	5,50
Gin Tonic ⁴	5,50
Southern Comfort mit Ginger Ale ^{2,4}	5,50
Campari Orange ²	5,50
Campari Soda ²	5,50
Whiskey Cola ^{1,2,3}	5,50

Cocktails

Rote Harfe Wodka, Orangensaft, Limetten, Peach Tree, Lime Juice ³ , Sekt, Grenadine ^{2,3}	7,40
Mojito Havana Club 3 Jahre, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	6,90
Caipirinha Pitu, Rohrzucker, Limette	5,90
Sex on the Beach Wodka Smirnoff, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft	7,40
Pina Colada Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,40

¹ coffeinhaltig

² farbstoffhaltig

³ Konservierungsstoffe

⁴ chininhaltig

Breakfast menu
mo-fri till 3 o'clock pm
saturdays,sundays and holidays big brunch buffet

	Euro
Mixed breakfast	7
Sausage variations, cheeses boiled egg, butter, fresh fruits, and bread basket	
English breakfast	7,5
Fried egg, baked beans, bacon, sausages, jam, butter, fresh fruits and bread basket	
Mediterranean breakfast	7
scrambled eggs with pepper, onions, tomato, sucuk, feta cheese, olives, butter, fresh fruits and bread basket	
Sweet breakfast	5,9
Pancakes with fruit salad from the vanilla marinade	
Französisches Frühstück	6
Croissants , jam , butter, Orange juice or coffee with milk	
Scrambled eggs	
with bread basket , butter and fresh fruit optional	
- bacon	4
- mushrooms	4
- with sucuk (turkish garlic sausage)	5,5
- tomato and mozzarella	5,5
Freshly squeezed orange juice (0,2l)	2,9

Appetizers

Lentil soup	3,6
Puff pastry rolls filled with spinach and feta cheese and tzaziki dip	6,5
Bruschetta with Arugula Salad	4,3
Baked feta cheese with tomato, olives, onions, pepper, oregano, fresh herbs on herb baguette	7

Salads

Small mixed salad of the season	5
Mixed salad of the season	7,2
-with fried large shrimp in herb-garlic marinade	4
-with chicken breast strips in sweet chili marinade	2,5
Caesars Salad de Luxe	8,5
Romaine lettuce with Parmesan Dressing, Croutons , cherry tomatoes and shaved Grana Padano to fried chicken breast strips	
Greek Salad	8,3
with feta, olives, onions , peppers, Cucumbers, and tomatoes	

Vegetarian

	Euro
Crispy fried vegetable dumplings with onions , tomatoes, fresh Herbs, salad and grated parmesan	8,5
Tortilla Espanola "Spanish omelette " with potatoes, spinach , onions, fresh herbs, egg, cheese gratin and salad garnish	8
Couscous "Rote Harfe" Vegetable stew, chickpeas Tomato and tzatziki	9

Rice and Pasta

Rigatoni in mushroom cream sauce, Chicken breast strips , Rocket and grana padano	9
Chicken Chilli Chicken breast strips , peppers , onions, Tomatoes , garlic on Basmati Rice	11,5
Zurich style Sliced Veal in crème with mushrooms and butter rice	12,5
Grilled shrimp skewers 2 pc. With mediterranean vegetables, basmati rice ginger and mango chutney	14,9

Main Dishes

Roasted potatoes with chicken breast strips , red onions in salad garnish and herb quark	9,5
Oriental Lamb chops grilled with herb potatoes, Harrisa and tzatziki to grill vegetables	16,5
Wiener Schnitzel with roast potatoes and salad	16,9
Surf und Turf Rib Eye Steak 150 gr. (Entrecote) BBQ pineapple, Shrimp and rosemary potatoes	17,8
Rib Eye Steak (Entrecote) Ladysize 150 gr. with grilled vegetables and roasted potatoes	16,5
Rib Eye Steak (Entrecote) Menssize 180 gr. with grilled vegetables and roasted potatoes Available with Jack Daniels BBQ sauce or Café de Paris butter	18,5

Snacks

Nachos with melted cheese	6,8
Nachos with chicken breast stripes, fresh herbs in sweet chili marinade topped with melted cheese and Tzatziki - sour cream - sweet chilli dip	8,8

Dessert

Crepes with caramelized apple slices and vanilla ice cream	6,5
Tiramisu	5,5
Fruits plate	8,5

