

À LA CARTE «SIGN isch fein»

Alle unsere Menüs werden frisch und aus qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet. Beim Fleisch setzen wir ausschliesslich auf 1A Schweizer Qualität und unseren Fisch beziehen wir von Bianchi.

Vorspeisen

Allerlei

- ✓ **Tagessuppe** **9.50**
Immer frisch und hausgemacht, einfach unsere Bedienung fragen.
- 3 Black Tiger Crevetten** B **17.50**
Kurz mit Chili und Knoblauch im Olivenöl gebraten.
- SIGN Rindstartar** C, G, M **21.00**
Aus feinsten Huft und frisch mit unserer Hausmischung zubereitet. Serviert mit knusprigem Buttertoast oder Hausbrot und separat Zwiebeln, Kapern und Essiggurken dazu. Schärfe ganz nach Ihrem Geschmack wählbar.

Salate

*Mit hausgemachter französischer oder Italienischer Sauce.
Dazu Schnittlauch, Croutons und Kerne Mix nach Wahl.*

- ✓ **Blattsalat** **10.50**
Diverse Blattsalate
- ✓ **Kleiner gemischter Salat** L **7.50**
«Marco's Liebling» (kein Blattsalat, saisonal)
- ✓ **Gemischter Salat** L **12.50**
Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Kabis, Sellerie und Blattsalat (saisonal)
- ✓ **SIGN Caprese** **16.50**
Geschälte Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumgulli

Feiern Sie exklusiv bei uns im SIGN eat & drink!

Egal ob Geburtstag, Jubiläum, private Party, Hochzeit, Weihnachtsessen oder Firmenanlass, wir begleiten Ihren Anlass mit bestem Essen und feinen Getränken. Profitieren Sie dabei von unserer sehr guten Infrastruktur mit Leinwand, Beamer, Gesangsmikrofonen, Lichtanlage (Moving-Heads), Mischpult und einer super Musik- und Karaokeanlage mit über 3500 Songs. Gerne berät Sie unser Personal. Bei einer Buchung können wir Ihnen und Ihren Gästen für die Hotelzimmer eine Spezialrate anbieten.

Hauptgänge

Fitnesssteller

Mit hausgemachter französischer oder Italienischer Sauce. Dazu Schnittlauch, Croutons und Kernemix nach Wahl sowie hausgemachte Kräuterbutter oder Sauce Tartar

Pouletbrust **25.50**

Aus dem Aargau

Chicken Nuggets A, C, G **27.50**

Hausgemacht und frisch zubereitet aus ganzer Pouletbrust

Schweinepaillard klein/gross **27.50/31.50**

Saftig und fein gewürzt

Kalbspaillard klein/gross **34.50/43.50**

Saftig, leicht rosa gebraten, mit Zitrone und Olivenöl

Fisch Chnusperli A, D **26.50**

Frischer Fisch knusprig ausgebacken im Bierteig

Tagesfisch D **auf Anfrage**

Einfach Bedienung fragen – auf Wunsch gebraten oder gedämpft

SIGN Salatteller C, G, L **24.00**

Gemischter Salat mit Hüttenkäse, Trutenaufschnitt, Avocado und gekochtem Ei

Caesar-Salat A, G **26.50**

Mit saftiger Pouletbrust, Parmesansplitter, Speckstreifen, Croutons und hausgemachter Parmesansauce mit einem Hauch von Knoblauch

SIGN Rindstatar C, G, M **32.50**

Aus feinsten Huft und frisch mit unserer Hausmischung zubereitet. Serviert mit knusprigem Buttertoast oder Hausbrot und separat Zwiebeln, Kapern und Essiggurken dazu. Schärfe ganz nach Ihrem Geschmack wählbar.

Nach Wahl verfeinert mit:

Cognac Remy Martin VSOP **5.00**

Single-Malt-Whisky Lagavulin (rauchig) **7.00**

Calvados Boulard **5.00**

Gönnen Sie sich ein gutes Glas Wein im SIGN.

Eine hervorragende Auswahl haben wir auch im Offenausschank. Jedes feine Essen wird durch einen guten Tropfen Wein abgerundet. Geniessen Sie eine sehr schöne Auswahl an offenen Weiss- und Rotweinen, oft sogar in Magnum Qualität. Begeben Sie sich auf eine wahrhafte Gaumenreise durch die Schweiz, Italien und Spanien. Unser Personal informiert Sie gerne über unseren aktuellen Monatswein oder empfiehlt Ihnen einen Wein ganz nach Ihrem Geschmack.

SIGN Highlights

Unser kleines Restaurant hat sich darauf spezialisiert, die uns bekannten Speisen – jeweils mit SIGN aufgeführt – neu zu interpretieren, zu verfeinern und mit dem gewissen Etwas aufzupeppen. Viel Freude beim Geniessen.

SIGN Schnitzel «Figlmüller Art»

Saftiges Schweins- oder Kalbsschnitzel, geklopft und in knuspriger Panko Panade ausgebacken.

«Für dä Gluscht» Klein (ca. 100g) – Schwein/Kalb	A, C, G	22.50/29.00
«Zum Satt si» Mittel (ca. 170g) – Schwein/Kalb	A, C, G	26.50/35.50
«Für en Bäre Hunger» Gross (ca. 300g) – Schwein/Kalb	A, C, G	36.50/47.50

SIGN Cordon Bleu spezial

Saftiges Schweins- oder Kalbsschnitzel, geklopft und in knuspriger Panko Panade ausgebacken, gefüllt mit köstlichem Raclette Käse aus einer kleinen Käserei (auch scharf erhältlich) und herrlichem, gekochtem Schinken.

«Zum Satt si» Mittel (ca. 220g) – Schwein/Kalb	A, C, G	26.50/34.50
«Für en Bäre Hunger» Gross (ca. 400g) – Schwein/Kalb	A, C, G	42.50/47.50

SIGN Rindsfilet Stroganoff

Kurz gebratene, mit Vodka flambierte Filetwürfel, in einer rassigen und hausgemachten Paprikasauce, mit Champignons, Peperonistreifen und Essiggurken, mit einem Tupfen Sauerrahm oben drauf

SIGN Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

Kurz gebratene Kalbshuftstreifen mit frischen Champignons, an einer feinen, hausgemachten Rahmsauce mit frischen Kräutern und einem Schlagrahmhäubchen

SIGN Rindsfilet Special

Wahlweise mit grüner Pfefferrahmsauce, Whiskyrahmsauce, diversen Steaksaucen oder Kräuterbutter, fast alles hausgemacht

Lady cut	ca. 120g	39.50
Gentleman cut	ca. 200g	49.50
Master cut	ca. 250g	58.00
Big Master cut	ca. 300g	66.50
Auf Wunsch	pro 50g mehr	8.50

Takeaway – 20% Rabatt

Möchten Sie unsere feinen Speisen Zuhause oder im Geschäft geniessen. Gerne gewären wir Ihnen auf alle Speisen einen Rabatt von 20% wenn Sie es mitnehmen.

SIGN Burgers A, C, G, L, N

Hausgemachte Pattys aus besten Zutaten, serviert mit diversen Saucen wie Ketchup, Mayo, BBQ oder pikanter bis zu sehr scharfer Steaksauce. Wahlweise in Brioche- oder Vollkorn Bun.

SIGN Rindsburger (180g) **27.50**

Saftiges, leicht rosa gebratenes Rindfleisch Patty mit frischen Salatgurken, Zwiebel-Mango-Chutney, Blattsalat, Tomaten, Coleslaw

SIGN Pouletburger (160g) **26.50**

Saftige Pouletbrust (normal oder crispy) geschnitten mit frischen Salatgurken, Zwiebel-Mango-Chutney, Blattsalat, Tomaten, Coleslaw, leichter Frischkäse- und einer pikanten Avocadocrème

SIGN Vegiburger **26.50**

Hausgemachtes Patty aus Quinoa mit Eiern, Zwiebel-Mango-Chutney, Kartoffeln, Knoblauch, Lauch, Karotten, feinen Gewürzen, Kräutern, leichter Frischkäse- und einer pikanten Avocadocrème

Pimp deinen Burger

Speck		2.00
Gebratenes Ei	C	2.00
Cheddarkäse	G	1.50
Raclettekäse	V	2.00
Doppelburger	A, C, G	12.50

SIGN Beilagen

Das Thema Food Waste ist uns ein grosses Anliegen. Sollten Sie einen Nachschlag bei den Beilagen wünschen, erhalten Sie diesen natürlich umsonst. Danke für Ihre aktive Mithilfe gegen Food Waste.

Leckere Kohlenhydrate A,E,G **4.00**

Knusprige Pommes Frites oder Pommes Allumettes, Pommes Dauphin, leichte Salzkartoffeln, duftende Bratkartoffeln mit Zwiebeln, frische feine oder breite Nudeln, lockerer Basmatireis, leicht gebutterter Trockenreis und hausgemachte gebratene Butterspätzli

Natürlich können auch die Beilagen des jeweiligen Tagesmenüs oder Monats-Special bestellt werden.

Bekömmliches Gemüse **5.00**

Saisonales Mischgemüse, glasierte Karotten und saftigem Blattspinat

Exotisch, asiatisch und traditionell

SIGN Gelbes Thai-Curry

Hausgemachtes gelbes Curry, mit Kokosnusscreme, Kefirblättern, Ingwer, Koriander und verschiedenem Gemüse. Mild in der Basis, die Schärfe darf nach Belieben selber dazugegeben werden. Serviert mit duftendem Basmatireis

✓ **Vegi** Vegan **24.50**

Poulet **28.50**

SIGN Chili con Carne **23.50**

Gebrautes und geschmortes Rindsgeschnetzeltes in sehr feiner Tomaten-Chili-Sauce, mit weissen und roten Indianerbohnen und Mais – natürlich hausgemacht und mit Guacamole und Sauerrahm serviert. Mild zubereitet, damit die Schärfe jeder mit unserem Chilipulver selber bestimmen kann.

SIGN Hörnli & Gehacktes A, C, G **27.50**

Schweizer Hörnli mit Kalbsgehacktem an leichter Rahmsauce mit etwas Sherry und frischen Kräutern, dazu traditionell Apfelmus und am Tisch frisch geriebene Belper Knolle für den vollendeten Genuss.

SIGN Hacktäschli Grossmutter Art A, C **29.50**

Zwei luftige, wunderbar gewürzte Kalbshacktäschli an würziger Bratensauce mit Pommes Dauphin

Frische Pasta

Alle unsere Teigwaren werden von einer Freundin ganz frisch in Ihrem Unternehmen produziert. Der Qualitätsanspruch ist so hoch, dass man diese Pasta als hausgemacht bezeichnen könnte.

Spaghettini, feine oder breite Nudeln

mit der Sauce Ihrer Wahl A, C

Unser hausgemachter Tomatensugo aus ausschliesslich natürlichen Zutaten wird mit viel Liebe über 5 Stunden geköchelt und mit vielen frischen Kräutern und bestem Olivenöl verfeinert. Mit seiner sämigen Konsistenz verwandelt unser Sugo alle frischen Teigwaren zu einem einmaligen Gaumenschmaus.

✓ **Tomatensauce** A, C **21.50**

Arrabiata A, C **21.50**

Bolognese A, C **24.00**

✓ **Spinat Ricotta Ravioli** A, C, G **26.00**

Drei frische riesige Spinat-Ravioli aus zartem Teig, serviert mit einer köstlichen Nussbutter und frischen Cherrytomaten

✓ **Parmigiana di Melanzane «So gut kann Vegetarisch sein»** A, C, G **25.50**

Ein wunderbarer Auflauf aus Neapel mit besten Auberginen, Mozzarella und aromatisierter Tomaten, der sogar Auberginen-Verabscheuer begeistert.

Dessert

Kleine leckere Amaretti C, E pro Stück **3.90**

Frisch hergestellt in einer traditionellen Konditorei in Zürich haben wir exklusiv folgende Sorten für Sie im Angebot: Original, Schoggi, Vanille, Kirsch und Champagner

Kleine leckere Amaretti zum Mitnehmen und Verschenken C, E pro Stück **2.90**

In einem hübschen Geschenksäckchen können Sie Ihre individuelle Mischung zusammenstellen und sich selbst beschenken oder jemanden spontan überraschen.

Süsse Träumli C, G **6.50**

Die perfekte, hausgemachte süsse Versuchung

Tagesdessert «Immer eine Sünde wert» **10.50**

Unser Spezialangebot des Tages, einfach die Bedienung fragen

SIGN Mille Feuille «Unser absoluter Renner» C, E, G **11.50**

Persönliche Kreation des Chefs: Eine dekonstruierte Crèmeschnitte neu aufgebaut mit einer verlängerten Crème Pâtissière und Tonka Bohnen, einem Schuss Rum, Bio Zitronenschale und Schlagrahm, eingebettet in karamellisierten Filu Teig Blättern, nappiert mit gerösteten und karamellisierten Macadamianuss-Splittern – eine leichte, knusprig Gaumenfreude ganz frisch zubereitet.

SIGN Schoggichüechli «Zum Verlieben» C, G **14.50**

Warmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern, dazu ein Tupfen Schlagrahm und eine Kugel köstliches Vanilleglace vom Italiener

Italienische Gelati «Besser als in den Ferien» G pro Kugel **5.50**

Diverse Eiscremes und Sorbets gemäss separater Karte, von «Schokolato», dem besten Produzenten weit und breit.

Warme Küche von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr.

Ausserhalb dieser Zeiten verwöhnen wir Sie mit einem reduzierten Angebot.

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz (Keller)
Rinderfilet:	Schweiz (Keller)
Kalbfleisch:	Schweiz (Keller)
Schwein:	Schweiz (Keller)
Poulet:	Schweiz (Keller)
Tagesfisch/Egeli:	Auf Anfrage (Bianchi)/Polen (Bianchi)

Unser exklusiver Fischlieferant G. Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und nimmt gemeinsam mit uns unsere Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir verzichten auf Fische, die akut vom Aussterben bedroht sind. Auch andere gefährdete Arten werden Sie in Zukunft – falls erforderlich – nicht mehr auf unserer Speisekarte finden. Alle unsere Produkte entsprechen dem Bianchi Sea Wealth Standard.

A: Glutenhaltiges Getreide	F: Sojabohnen	N: Sesam
B: Krebstiere	G: Milch (Laktose)	O: Schwefeldioxid und Sulfite
C: Eier	H: Schalenfrüchte (Nüsse)	P: Lupinen (Hülsenfrüchte)
D: Fisch	L: Sellerie	R: Weichtiere
E: Nüsse	M: Senf	

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

À LA CARTE «SIGNificantly fine»

All our menus are freshly prepared from high-quality ingredients. Our meat comes exclusively from 1A Swiss quality and we purchase our fish from Bianchi.

Starters

Starter pot-pourri

- ✓ **Soup of the day** 9.50
Always fresh and home-made, please ask our waiters.
- 3 Black Tiger prawns** B 17.50
Shortly fried with chilli and garlic in olive oil.
- SIGN Beef tartar** C, G, M 21.00
freshly prepared from finest beef loin, seasoned with our own spice blend.
Served with crispy butter toast or home-made bread and extra onions, capers and gherkins. Spiced to your individual taste.

Salads

With home-made French or Italian sauce. Optionally served with chives, croutons and seed mixture.

- ✓ **Leaf lettuce** 10.50
Various leaf lettuce
- ✓ **Small mixed salad platter** L 7.50
«Marco's favourite» (without leaf lettuce, seasonal)
- ✓ **Mixed salad** L 12.50
Cucumbers, tomatoes, corn, carrots, cabbage, celery and leaf lettuce (seasonal)
- ✓ **SIGN Caprese** 16.50
Peeled tomatoes with buffalo mozzarella and basil topping

Exclusive celebrations at our SIGN eat & drink!

Whether birthday, anniversary, private party, Christmas or business function, we provide your event with excellent food and fine drinks. Benefit from our outstanding infrastructure, including a screen, beamer, vocal microphone, lighting system (moving heads), sound mixer and a superb sound and karaoke system with over 3500 songs. Our staff will gladly advise you. Upon your reservation, we can offer you and your guests a special rate for our hotel rooms.

Main courses

Fitness platter

With home-made French or Italian sauce. Optionally served with chives, croutons, seed mixture and home-made herb butter or tartar sauce

Chicken breast **25.50**

From the Canton of Aargau

Chicken Nuggets A, C, G **27.50**

Home-made and freshly prepared from whole chicken breast

Pork paillard (thin pork slices) **27.50/31.50**

Succulent and finely seasoned

Veal paillard (thin veal slices) **34.50/43.50**

Succulent, medium roasted with lemon and olive oil

Crispy fish A, D **26.50**

Fresh, crispy fish fried in beer batter

Fish of the day D **on request**

Please ask our waiters – roasted or steamed on request

SIGN salad platter C, G, L **24.00**

Mixed salad with shepherd's cheese, turkey cold-cuts, avocado and boiled egg

Caesar salad A, G **26.50**

With juicy chicken breast, Parmesan chips, bacon strips, croutons and home-made Parmesan sauce with a hint of garlic

SIGN Beef tartar C, G, M **32.50**

Freshly prepared from finest beef loin, seasoned with our own spice blend.

Served with crispy butter toast or home-made bread and extra onions, capers and gherkins. Spiced to your individual taste.

Optionally refined with:

Cognac Remy Martin VSOP **5.00**

Single-Malt-Whisky Lagavulin (smoky) **7.00**

Calvados Boulard **5.00**

Treat yourself to a good glass of wine at the SIGN.

We also offer an excellent selection of open wines. Delicious food is perfectly rounded off with a glass of fine wine. Enjoy our large selection of white and red wine by the glass, often even in Magnum quality. Embark on a true palatal journey through Switzerland, Italy and Spain. Our waiters will gladly advise you about our current wine of the month or recommend a wine to your individual taste.

SIGN Highlights

Our small restaurant specialises in the reinterpretation, refinement and enhancement of well-known dishes – always marked with our SIGN. Enjoy your meal!

SIGN Schnitzel (bread-crumbed and fried escalope) «Figmüller style»

Succulent pork or veal escalope, beaten, baked in crispy Panko crumbs.

«A treat for your appetite» small (approx. 100g) – pork/veal ... A, C, G **22.50/29.00**

«Satisfy your hunger» medium (approx. 170g) – pork/veal A, C, G **26.50/35.50**

«For the ravenously hungry» large (approx. 300g) – pork/veal ... A, C, G **36.50/47.50**

SIGN Cordon Bleu special

Succulent pork or veal escalope, beaten and baked in crispy Panko crumbs, stuffed with delicious raclette cheese from a small cheese dairy (also available spicy to hot) and excellent cooked ham.

«Satisfy your hunger» medium (approx. 220g) – pork/veal A, C, G **26.50/34.50**

«For the ravenously hungry» large (approx. 400g) – pork/veal ... A, C, G **42.50/47.50**

SIGN Beef fillet stroganoff G **43.00**

Shortly fried fillet cubes flambéed with vodka, in a racy home-made sweet-pepper sauce, with mushrooms, peperoni strips and gherkins, topped with a dash of sour cream

SIGN Zurich-style veal stew G **39.50**

Shortly roasted veal loin strips with fresh mushrooms, served with a fine, home-made cream sauce with fresh herbs topped with a dash of whipped cream

SIGN Beef fillet Special G

Optionally with green pepper cream sauce, whisky cream sauce, various steak sauces or herb butter, almost everything is home-made

Lady cut approx. 120g **39.50**

Gentleman cut approx. 200g **49.50**

Master cut approx. 250g **58.00**

Big Master cut approx. 300g **66.50**

On request for every additional 50g **8.50**

Takeaway – 20% discount

Would you like to enjoy our fine food at home or at work? It is our pleasure to offer you 20% discount on all take-away meals.

SIGN Burgers A, C, G, L, N

Home-made patties made from prime ingredients, served with various sauces including ketchup, mayonnaise, BBQ sauce or spicy to hot steak sauce. Optionally in brioche (French bun) or whole-wheat bun.

SIGN beef burger (180g) **27.50**

Succulent, medium roasted beef patty with fresh cucumbers, onion & mango chutney, leaf lettuce, tomatoes, coleslaw

SIGN chicken burger (160g) **26.50**

Succulent chicken breast (normal or crispy) cut with fresh cucumbers, onion & mango chutney, leaf lettuce, tomatoes, coleslaw, light cream cheese and tangy avocado cream

SIGN Veggie burger **26.50**

Home-made quinoa patty with eggs, onion & mango chutney, potatoes, garlic, leek, carrots, fine spices, herbs, light cream cheese and tangy avocado cream

Pimp your burger

Bacon		2.00
Fried egg	C	2.00
Cheddar cheese	G	1.50
Raclette cheese	V	2.00
Double burger	A, C, G	12.50

SIGN side dishes

The issue of food waste is of utmost importance to us. Second servings of the side dishes are of course offered free of charge. Thank you for your active cooperation against food waste.

Delectable carbohydrates A,E,G **4.00**

Crispy French fries or Allumette potatoes (shoestring potatoes), Dauphin fries (crispy potato puffs), light boiled potatoes, aromatic fried potatoes with onions, fresh fine or wide noodles, fluffy basmati rice, lightly buttered dry rice and home-made fried butter «Spätzle» (Swabian butter pasta)

Of course, you can also order the side dishes of the respective daily menu or monthly special.

Light vegetables **5.00**

Seasonal mixed vegetables, glazed potatoes and juicy leaf spinach

Exotic, Asian and traditional

SIGN yellow Thai curry

Home-made yellow curry, with coconut cream, lime leaves, ginger, coriander and various vegetables. Mild base, can be spiced as hot as desired. Served with fragrant basmati rice

✓ **Veggie** Vegan **24.50**

Chicken **28.50**

SIGN Chili con Carne **23.50**

Fried and braised beef strips in very fine tomato-chilli sauce, with white and red Indian beans and corn – of course home-made and served with guacamole and sour cream. Mildly prepared, our guests are welcome to add chilli powder to taste.

SIGN Hörnli (pasta) & mince A, C, G **27.50**

Swiss pasta with veal mince and light cream sauce with a splash of sherry, served with fresh herbs, traditional apple sauce and freshly grated «Belper Knolle» cheese at the table for the final touch.

SIGN Bernese grandma-style meatballs A, C **29.50**

Two fluffy, deliciously seasoned veal meatballs with spicy gravy and Dauphin fries (crispy potato puffs)

Fresh pasta

*All our pasta products are freshly prepared by a friend at her company.
The high quality standard allows that this pasta can be described as home-made.*

Spaghettoni, fine and wide noodles with sauce of your choice A, C

Our home-made sugo (tomato paste) from exclusively natural ingredients is cooked with lots of love for more than 5 hours and with many fresh herbs and best-quality olive oil. With its creamy consistency our sugo transforms all fresh pasta into a unique taste sensation.

✓ **Tomatensauce** A, C **21.50**

Arrabiata A, C **21.50**

Bolognese A, C **24.00**

✓ **Spinach Ricotta Ravioli** A, C, G **26.00**

Three fresh giant spinach ravioli from tender dough, served with a light nut butter and fresh cherry tomatoes

✓ **Parmigiana di Melanzane «The vegetarian feast»** A, C, G **25.50**

A delicious casserole from Naples with the best aubergines, mozzarella cheese and flavoured tomatoes, which will delight even those who are not fond of aubergines.

Dessert

Delectable mini Amaretti C, E each **3.90**

Freshly prepared in our traditional confectionery in Zurich, we have the following varieties exclusively on offer for you: original, chocolate, vanilla, cherry and champagne

Delectable mini Amaretti to take and give away C, E each **2.90**

Choose your individual mix in a pretty gift pouch for yourself or as a spontaneous surprise for someone else.

Sweet dreams C, G **6.50**

The perfect home-made sweet temptation

Day dessert «Always in for a little sin» **10.50**

Please ask our waiters for the special offer of the day

SIGN Mille Feuille «Our absolute hit» C, E, G **11.50**

Personal creation of the chef: A deconstructed cream slice that has been re-assembled with extra crème patisserie (vanilla pastry cream) and tonka beans, a splash of rum, organic lemon peel and whipped cream, embedded in caramelised filu dough sheets, covered with roasted and caramelised macadamia nut splinters – a light, crunchy treat – freshly prepared.

SIGN mini-chocolate cake «Falling in love» C, G **14.50**

Warm mini-chocolate cake with melted core, topped with a dash of whipped cream and a scoop of delicious Italian vanilla ice cream

Italian Gelati «Better than a holiday» G each scoop **5.50**

Various ice creams and sorbets as per separate menu, from «Schokolato», the best producer around.

Warm cuisine from 11.00 am to 02.00 pm and from 06.00 pm to 10.00 pm.

Outside these times we treat you with a reduced menu.

Meat declaration

Beef:	Switzerland (Keller)
Beef fillet:	Switzerland (Keller)
Veal:	Switzerland (Keller)
Pork:	Switzerland (Keller)
Poultry:	Switzerland (Keller)
Fish of the day/perch:	On request (Bianchi)/ Poland (Bianchi)

Our exclusive fish supplier, G. Bianchi AG, is a member of the WWF Seafood Group and shares our interest in sustainable fish supply. We do not use fish that are acutely threatened with extinction. If necessary, other endangered species, will also no longer be available on our menu. All our products comply with the Bianchi Sea Wealth Standard.

A: cereals containing gluten	F: soybeans	N: sesame
B: crustaceans	G: milk (lactose)	O: sulphur dioxide and sulphites
C: eggs	H: edible nuts	P: lupines (legumes)
D: fish	L: celery	R: molluscs
E: nuts	M: mustard	

Please contact our waiters in case you have any questions.