

Suppen / Soups

Tomatensuppe mit Rahmhaube Tomato cream soup	Fr. 9.50
Bouillon Mit Sherry & Backerbsen Consommé with sherry	Fr. 9.00

Salate / Salads

Salat Kanzlei mit gebratenem Speck, Pouletbrust und Croutons	als Vorspeise Fr. 15.50 Hauptgang Fr. 21.00
Chef salad with bacon, chicken breast and croutons	
Bunter Blattsalat mit Parmesan Chips Mixed green salad with chips of parmesan	Fr. 10.50
Gemischter Saisonsalat Mixed seasoned salad	Fr. 11.50
Salat Caprese - Frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella cheese and basil	Fr. 12.50

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Frisches Gemüse an Currysauce im Reisring garniert mit Früchten Vegetables in curry, rice and fruit garnish	Fr. 23.00
Buntgemischter Gemüseteller mit Kräuter Bratkartoffeln Mixed vegetables of season with roasted potatoes	Fr. 24.00



Vorspeisen / Starters

Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan Fr. 19.50
Beef carpaccio with olive oil and parmesan cheese

Rindstatar mit Toast & Butter 140 g Portion Fr. 31.50
wählen Sie feurig scharf oder mild 70 g ½ Portion Fr. 23.00
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum,
knackiges Salatbouquet, Toast & Butter
Smoked salmon with salad, toast and butter 140 g Portion Fr. 29.50
70 g ½ Portion Fr. 21.50

Frischer Fisch / Fresh fish

Gebratene Felchenfilets aus dem Züri-See mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet 180 g Fr. 34.50
Fera filets of the lake Zürich with almond butter, steamed potatoes and vegetables

Gebratene Felchenfilets Kanzlei, an feiner Currysauce
und gebratenen Bananen, Butterreis & Gemüsebouquet
Fera filets with curry sauce & fried bananas, 180 g Fr. 35.50
rice and vegetables

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Pepperoncini und
Kräutern , Butterreis & Gemüsebouquet
Fried prawns with garlic, chilli & herbs, 180 g Fr. 36.00
rice and vegetables



Grill Spezialitäten / Grillroom specials

160 g Rindsfiletsteak vom Grill,
mit raffinierten Steaksaucen
marktfischem Gemüse &
Kräuter Bratkartoffeln

160 g grilled beef fillet steak with refined sauces,
fresh vegetables
and roasted potatoes with herbs



Fr. 42.50

Maispouardenbrust Chicken breast	180 g	Fr. 29.50
Straussenfilet Ostrich fillet	180 g	Fr. 34.50
Schweinssteak Pork steak	220 g	Fr. 30.50
Kalbssteak Veal steak	180 g	Fr. 44.50
USA Rindsentrecôte USA sirloin steak	220 g	Fr. 39.50
Lammkoteletten Lamb chops	250 g	Fr. 39.50
Lachssteak Salmon Steak	150 g	Fr. 34.50

Alle Grilladen servieren wir Ihnen mit Tagesgemüse,
Grüner-Pfeffer-Sauce, Mexikanischer Chili Sauce
und Kräuterbutter.

All dishes served with green pepper sauce, mexicaine sauce and herb butter

Garnituren: Pommes frites, Bratkartoffeln, Krokette
Baked Potatoe mit Sauerrahmsauce,
Nudeln, Reis oder Salatgarnitur

Side orders: French fries, roasted potatoes, croquette potatoes
baked potato with sour cream, noodles,



Kanzleispezialitäten / House specials

Rindsfiletspitzen Stroganoff an rassisger Paprikasauce
mit Reis und Gemüse Portion 150 g Fr. 40.50
Fillet beef Stroganoff, in a hot paprika sauce
with rice and vegetables ½ Portion 110 g Fr. 34.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
mit knuspriger Rösti und Tagesgemüse
Sliced veal with mushroom - cream sauce, served
with hashed brown potatoes and vegetables Portion 160 g Fr. 38.50
½ Portion 110 g Fr. 31.50

„Riz Casimir“ - Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Currysauce
serviert im Reising und Früchten Portion 160 g Fr. 38.50
Sliced veal in curry sauce, with rice and fresh fruits ½ Portion 110 g Fr. 31.50

„S'hät solangs hät“
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln & Gartenkräutern,
knusprige Rösti & Tagesgemüse 160 g Fr. 36.50
Sliced veal liver with onions & herbs,
served with hashed brown potatoes and vegetables

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln & Tagesgemüse 160 g Fr. 38.50
Veal escalope with mushrooms in cream sauce, noodles and vegetables

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer (VAT)
Selbstverständlich akzeptieren wir auch Euro.
Das Service Team informiert Sie gerne über den aktuellen Wechselkurs.

