

## Heisse Suppen für kalte Tage!

<b>Tomatensuppe</b> mit Rahmhaube Tomato soup with whipped cream	Fr. 9.00
<b>Bouillon mit Backerbsen &amp; Sherry</b> Clear soup with sherry	Fr. 8.50

## Salatbuffet

Saisonale Auswahl von knackig- frischen Salaten , verschiedene Saucen & Garnituren  
Big choice of fresh salads and dressings on our saladbar

Grosser Teller big plate	Kleiner Teller small plate
Fr. 14.50	Fr. 8.50

## Salate & Vorspeisen...

<b>“Salat Kanzlei”</b> Saisonsalat mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Champignons und Brotwürfeli Mixed Salad with sliced fried chicken breast, bacon, mushrooms and croutons	Fr. 18.50
--	-----------

<b>Geräucherter Lachs</b> mit einem Bouquet von Salaten, Meerrettichschaum 140 g Toast & Butter 70 g Smoked salmon with horse radish cream, salad, toast & butter	Fr. 27.00 Fr. 19.00
---	------------------------

<b>Rindstatar</b> mit Toast & Butter wählen Sie feurig, scharf oder mild Portion 140 g 1/2 Portion 70 g Raw minced fillet of beef, served with toast and butter	Fr. 29.50 Fr. 22.00
---	------------------------

## Kanzlei Evergreens...

<b>Schweins Cordon bleu</b> 250 g vom Nierstück geschnitten gefüllt mit Schinken und rezentem Käse Pommes frites & Tagesgemüse Pan fried bread crumbed pork escalope stuffed with ham and cheese, French fried potatoes and vegetables	Fr. 31.00
---	-----------

<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> 150 g mit Pommes frites und Tagesgemüse Pan fried bread crumbed pork escalope with French fried potatoes and vegetables	Fr. 27.00
---	-----------

<b>“Poulet Casimir”</b> - zarte Pouletbruststreifen in Curryrahmsauce im Reising 160 g garniert mit frischen Früchten Sliced chicken breast in curry sauce, rice and fruit garnish	Fr. 26.50
--	-----------

<b>Gebratener Fleischkäse</b> mit Spiegelei, Pommes frites & Gemüse Liver Cheese with fried egg & French fried potatoes	Fr. 21.00
---	-----------

<b>Original Beefburger</b> - Rindshacksteak mit Salat, Zwiebelringen & Tomate im Sesambrötchen, Pommes frites Sauce Mexicain 120 g Original beef burger with French fried potatoes	Fr. 18.50
--	-----------



## Spaghetti -Viva Italia

<b>Spaghetti alla Bolognese</b> mit Tomaten, gehacktem Rindfleisch und Kräutern Spaghetti Bolognese with minced beef, tomatoes and herbs	Fr. 19.50
---	-----------

<b>Spaghetti al Napoli</b> mit Tomatensauce und einem Hauch Basilikum Spaghetti Napoli - tomato sauce with basil	Fr. 18.50
---	-----------

<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti carbonara	Fr. 19.00
---	-----------

<b>Spaghetti “Chicken run”</b> mit geschnetzelm Pouletbrüstchen, Gemüsestreifen & Erbsen an Kräuterrahmsauce Spaghetti with sliced chicken breast & vegetables in cream sauce	Fr. 21.00
--	-----------



## Steak Teller Kanzlei



**160 g Rindsfiletsteak vom Grill**  
mit raffinierten Steaksaucen, marktfrisches Gemüse,  
Kräuter Bratkartoffeln Fr. 40.50  
160 g grilled Brazilian fillet steak of beef with refined sauces  
fresh vegetables and roasted potatoes with herbs

## Garten Festival

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

**Pouletsalat Florida** mit Ananas & Mango an  
Cocktailsauce serviert im Ananasschiff Fr. 22.50  
Chicken salad Florida with pineapple & mango

**Saftige Melonenschnitze**  
mit Bündner Rohschinken Fr. 19.50  
Melon with raw ham grison style

**Vitello tonnato** – Kalter Kalbsbraten  
mit Thunfischsauce & Salatbouquet Fr. 24.50  
Cold veal with tuna sauce and salad garnish

**Maispouardenbrust vom Grill**  
An Kräuterjus, Kräuter Bratkartoffeln  
und Tagesgemüse Fr. 29.00  
French chicken breast with herb sauce,  
roasted potatoes & vegetables

## Vegetarian Corner

**Frisches Gemüse an Currysauce**  
im Reisring garniert mit Früchten Fr. 20.50  
Vegetables in curry, rice and fruit garnish

**Buntgemischter Gemüseteller**  
mit Kräuter Bratkartoffeln Fr. 22.00  
Mixed vegetables of season with roasted potatoes

## Fisch und Krustentiere

**Eglifilets im Backteig** mit Tartar Sauce,  
Salzkartoffeln & Tagesgemüse Fr. 24.50  
Deep fried fillet of perch with herb mayonnaise sauce, steamed pota-  
toes & vegetables

**Felchenfilet** nach Müllerinnen Art  
in Butter gebraten mit Kräutern Fr. 32.50  
Tagesgemüse & Salzkartoffeln  
Fera fillet fried in butter and herbs,  
vegetables and steamed potatoes

**Lachssteak & Riesenkrevetten** an  
Zitronenbutter, Reis & Gemüsebouquet Fr. 34.00  
Salmon steak and prawns with lemon butter,  
rice & vegetables

## Tubeschlag Spezialitäten

Geschnetzeltes **Kalbfleisch nach Zürcher Art**  
Rösti und Tagesgemüse 110g Fr. 33.50  
Sliced veal with mushroom-cream sauce,  
served with hashed brown potatoes and vegetables

Rindsfiletspitzen **Stroganoff** an rassiger Paprika-  
sauce mit Reis und Gemüse 110 g Fr. 35.00  
Fillet beef Stroganoff, in a hot paprika sauce  
with rice and vegetables

(es hät solangs hät)  
**Geschnetzelte Kalbsleber** 160 g Fr. 34.50  
mit Zwiebeln & Gartenkräutern in Butter  
knusprige Rösti & Tagesgemüse  
Sliced veal liver with herbs fried in butter,  
hash browed potatoes and vegetables

Marinierte **Lammkoteletten**  
mit Kräuterjus 180 g Fr. 32.50  
Baked potato mit sour cream  
und gemischtes Grillgemüse.  
Marinated lamb cutles with herb sauce,  
baked potato with sour cream and fresh vegetables.

Selbstverständlich akzeptieren wir auch Euro. Das Service Team  
informiert Sie gerne über den aktuellen Wechselkurs.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
inklusive Mehrwertsteuer (VAT)

