

Altes Klösterli

ZOOH RESTAURANT



Gluschtigi Salat

Kleiner gemischter Salat Fr. 9.50

Kleiner grüner Salat Fr. 8.50

Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen Hauptgericht Fr. 19.50

an einer Baumnuss-Feigen Vinaigrette Vorspeise Fr. 13.50

Wurst-Chäs Salat „Goldinger Art“ Garniert Fr. 18.50

Cervelat mit Bergkäse und versch. Salaten Einfach Fr. 14.50

Feini Vorspeise und chalti Gericht

Tösstaler Rauchfleisch-Teller kleiner Hunger Fr. 19.50

Mostbröckli, Landrauchschinken, Hauptgericht Fr. 26.50

*Knoblauchwurst, Kräuterspeck
und Girenbader Halbhartkäse*

Beefsteak Tartar kleiner Hunger Fr. 25.50

zartes Swiss Prime Beefsteak Hauptgericht Fr. 29.50

mit Toast und Butter

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne kleiner Hunger Fr. 17.00

dazu Toast und Butter Hauptgericht Fr. 24.00

Gebratener Ziegenkäse mit Kräuter-Baguette Fr. 14.50

auf bunten Blattsalaten an einem Olivenöl-Balsamico Dressing

Us em Suppetopf

Rindsbouillon nach Wahl mit Ei, Sherry oder Flädli *Fr. 8.50*

Zürcher Weinschaumsuppe mit Gemüsestreifen *Fr. 9.50*

Gemüsecremesuppe mit Brotcroutons *Fr. 9.50*

*NEU am Abend ab 4 Personen auf Vorbestellung:
Fondue Chinoise a discretion mit handgeschnittenem Fleisch oder Käsefondue - nur im Jägerstübli möglich.*

Plattengricht ab zwöi Persone

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Klassisches Chateaubriand *pro Person* *Fr. 58.00*
*zartes Simmentaler Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Bearnaise, saisonalem Gemüse
und Beilagen nach Wahl*

Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Rösti, Reis oder Nudeln

Typisch huusgmachti Röschti Gricht

Züri Röschti - der Klassiker Fr. 36.50
*Kalbsgeschnetzelttes an einer feinen Champignonrahmsauce
mit Butterröschti*

Züriberg Röschti Fr. 34.50
*geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten
an einer würzigen Kräutersauce mit Butterröschti*

Wilhelm Tell Röschti - das Innerschweizer Urgericht Fr. 24.50
*Butterröschti belegt mit gebratenem Speck, Apfelscheiben
und mit Raclettekäse überbacken*

Senne Röschti Fr. 24.50
*Butterröschti mit gebratenem Speck,
mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei*

Buure Röschti Fr. 21.50
*Butterröschti mit Raclettekäse überbacken
und gebratener Cervelat*

*Unsere Butterröschti wird ausschliesslich aus Schweizer Kartoffeln
täglich frisch zubereitet und in der traditionellen Eisen-Gusspfanne serviert.*

Typisch huusgmachti Klösterli Gricht

Cordon Bleu *Fr. 42.50*

*Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Raclettekäse
mit Pommes frites und Gemüse garnitur*

Kalbssteak *Fr. 42.50*

mit Morchelrahmsauce und Butternudeln

Kalbsbratwurst *Fr. 18.50*

mit Zwiebelsauce und Butterröschi

Rindsfilet *Fr. 44.50*

*an einer Pfeffer-Cognacrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur*

Kalbskopfbäggli in Rotwein geschmort *Fr. 35.50*

mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Kalbsschnitzel „Klösterli“ *kleiner Hunger Fr. 30.00*

*Kalbsschnitzel aus dem Eckstück geschnitten,
dünn geklopft, paniert und knusprig gebacken
mit Pommes frites und Gemüse garnitur*

Hauptgericht Fr. 37.00

*Für Familienfeste, Geburtstage, Hochzeiten oder einfach ein gemütliches
Beisammensein, verlangen Sie doch unsere Bankettdokumentation für eines unserer
wunderschönen Säli.*

Produktdeklaration

Unser Fleisch (Kalb, Rind, Poulet, Schwein) und Fisch stammen generell aus der Schweiz

Preise in Fr. inkl. der gesetzlichen MwSt.

Us de Fischchuchi

Fischknusperli

*gebackene Eglifilet im Bierteig
mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln*

kleiner Hunger Fr. 25.50

Hauptgericht Fr. 33.50

Gebratener Zander

auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

Fr. 32.50

Forelle aus dem Ofen

*mit Zitronenthymian und Knoblauch gebraten
dazu Salzkartoffeln*

Fr. 32.50

Lachstranche „Zuger Art“

an einer Weissweinkräutersauce und Butterreis

Fr. 30.50

Us de Vegichuchi

Gemüse-Röschti

*belegt mit Gemüse und
Raclettekäse überbacken*

Fr. 19.50

Ravioli mit Steinpilzfüllung

an einer Parmesanrahmsauce

Fr. 26.50

Tessiner Risotto

mit Grillgemüse, Rucola und Hobelkäse

Fr. 23.50