



Unsere Wochenendkarte

Vorspeisen / Starters

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
und Gemüswürfeln 8,00 €
Beef broth with marrow dumplings,
and diced vegetables

Kokos-Curry-Suppe 8,00 €
Coconut curry soup

Bunter Salatteller, saisonale Rohkost- und Blattsalate
mit Hausdressing und Croûtons 8,00 €
Colorful salad plate, seasonal raw vegetables and leafy greens
with house dressing and croutons

Hauptgänge / Main Dishes

Paladin Burger mit Premium Rindfleisch,
Curry-Mango-Soße und geschmolzenem Brie, dazu Wedges 21,00 €
Paladin Burger with beef, curry-mango sauce, melted brie and wedges

Rahmgeschnetztes "Zürcher Art" vom Schwein
mit Champignons und handgeschabten Spätzle 21,50 €
Zurich-style sliced pork in cream sauce
with mushrooms and handmade spaetzle

Geschmorte Ochsenbäckchen 26,00 €
mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf
Braised ox cheeks with seasonal vegetables and mashed potatoes

Fisch / Fish

Lachsfilet in Limetten-Butterschaum
mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 24,00 €
Salmon fillet in lime butter foam
with creamed spinach and parsley potatoes

Vegetarisch und Vegan / Vegetarian and Vegan

Gemüsecurry mit Quinoa-Mix 14,50 €
Vegetable curry with quinoa mix

Vegetarisches Teriyaki mit Basmatireis 16,50 €
Vegetarian Teriyaki with basmati rice

Vegetarischer Burger mit geschmolzenem Brie, dazu Wedges 19,00 €
Plant-based burger with melted brie and wedges