





## netts Klassiker

<b>Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen</b> 	13	
<i>Leaf salad with sunflower seeds</i>		
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Frenchdressing</b>	18	
<i>Lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and french dressing</i>		
<b>netts Vegi Tatar serviert mit Toast und Butter</b> 	28	41
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
<b>Schweizer Rindstatar, serviert mit Toast und Butter</b>	28	41
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
<b>Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl</b>	26	39
<i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>		
<b>Köbis Schwartenmagen mit Schalotten-Vinaigrette</b>	16	24
<i>Köbis pork brawn with a shallot-vinaigrette</i>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b> 	16	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
<i>mit gebratener Riesencrevette / with fried king prawn</i>	24	
<b>Rinds Consommé mit hausgemachten Flädli</b>	14	
<i>Clear beef broth with homemade pancake stripes</i>		
<b>Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot</b>	18	36
<i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>		
<b>Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce</b> 	32	42
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		

## netts Klassiker

<b>Südafrikanische Scampi mit Hummerbutter-Tagliolini und Hummerschaum</b>	34	49
<i>South african Scampi with lobster butter Tagliolini and lobster foam</i>		
<b>Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Weissweinsrisotto und Köbis Spinat</b>	39	48
<i>Swiss alpine salmon from Lostallo with whitewine risotto and Köbis spinach</i>		

<b>Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert</b>		49
<i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		
<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Quarkspätzli und Blattspinat</b>		45
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle and spinach</i>		
<b>St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce</b>		18
<i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti</b>		46
<i>Sliced veal Zurich style with rösti</i>		
<b>Schweizer Rindsfilet mit Trüffelschaum</b>	160 g	54
<i>Swiss Beef fillet with truffle foam</i>		

### Beilagen / Side dishes

<b>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli, Pommes frites, Risotto, Basmati Reis</b>	7
<i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle, french fries, risotto Basmati rice</i>	
<b>Hausgemachte Tagliolini</b>	8
<i>Homemade Tagliolini</i>	



Für Informationen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
For information's regarding allergies please ask a member of our staff.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Rind, Kalb, Ente, Poularde, Lamm (Schweiz), Wild (Schweiz/Österreich), Pata Negra (Spanien)  
Riesencrevetten (Vietnam), Lachs (Schweiz, Norwegen), Tuna (Mittlerer Westpazifik), Dorade (Italien), Seeteufel (Schottland), Rotbarsch (Island), Saibling (Island) Steinbutt (Nordost Atlantik), Wolfsbarsch (Frankreich), Zander (Lago Maggiore)