

netts Klassiker

Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen  <i>Mixed salad with sunflower seeds</i>	13	
Gebratene Crevetten mit Mango-Papaya Salat und Zitrus-Vinaigrette <i>Prawns with a mango- papaya salad and a citrus vinaigrette</i>	21	32
netts Vegi Tatar serviert mit Toast und Butter  <i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>	28	41
Schweizer Rindstatar, serviert mit Toast und Butter <i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>	28	41
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl <i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>	26	39
Tims hausgemachter Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette und Meerrettich <i>Tim's homemade pork brawn with an herb-vinaigrette and horseradish</i>	16	24
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'  <i>Curry soup with coconut foam</i>	16	
<i>mit gebratener Riesencrevette / with fried king prawn</i>	24	
Rinds Consommé mit hausgemachten Flädli <i>Clear beef broth with homemade pancake stripes</i>	14	
Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot <i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>	18	36
Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce  <i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>	32	42

netts Klassiker

Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>	49
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Quarkspätzli und Blattspinat <i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle and spinach</i>	45
St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce <i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>	20
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with Rösti</i>	46
Kalbsbäggli mit Kartoffelstampf und Pilzbohnen <i>Veal cheeks with mashed potatoes and green beans with mushrooms</i>	44

Schweizer Rindsfilet mit Trüffelschaum 160 g 54
Swiss Beef fillet with truffle foam

Steinbutt mit Fregola Sarda, Artischocken und Chorizo 52
Turbot with fregola sarda, artichokes and chorizo

Beilagen / Side dishes

Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli, Pommes frites, Risotto, Basmati Reis 7
Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle, french fries, risotto Basmati rice

Hausgemachte Tagliolini 8
Homemade Tagliolini



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)