




## netts Klassiker

<b>Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen</b> 	13	
<i>Mixed 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>Caesar Salad mit Poulet an Parmesan-Frenchdressing</b>	21	34
<i>Caesar salad with chicken and Parmesan 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>Kalbstatar mit Kartoffel-Trüffel Espuma und Wachtelei</b>	31	43
<i>Veal tatar with potato-truffle espuma and quail egg</i>		
<b>Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl</b>	26	39
<i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>		
<b>Tims hausgemachter Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette und Meerrettich</b>	16	24
<i>Tim's homemade pork brawn with an herb-vinaigrette and horseradish</i>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b> 	16	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
<i>mit gebratenen Riesencrevetten / with fried king prawns</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>Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert</b> <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>	49
<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Quarkspätzli und Blattspinat</b> <i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle and spinach</i>	45
<b>St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce</b> <i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>	20
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Rösti</b> <i>Sliced fillet of veal Zurich style with Rösti</i>	46
<b>Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstampf und Pilzbohnen</b> <i>Veal roast with mashed potatoes and green beans with mushrooms</i>	44
<b>Schweizer Rindsfilet mit Blattspinat und Trüffelschaum</b> <i>Swiss Beef fillet with spinach and truffle foam</i>	160 g 54
<b>Thunfisch im Sesammantel auf Asiagemüse mit Zitronengrasrisotto</b> <i>Tuna fish in a sesame coating on Asia vegetables with lemongrass risotto</i>	48
<b>Südafrikanische Scampi mit Tapioka, Cassava, Pak Choi und Wasabi</b> <i>South African Scampi with Tapioka, Cassava, Pak Choi and wasabi</i>	42 52
<b><u>Beilagen / Side dishes</u></b>	
<b>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli, Pommes frites, Risotto, Basmati Reis</b> <i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle, french fries, risotto Basmati rice</i>	7
<b>Hausgemachte Tagliolini</b> <i>Homemade Tagliolini</i>	8



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)