

DONAIZ

RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN

starters | antipasti

ANGUS SIEDFLEISCHTERRINE

Peperoni Vinaigrette

boiled angus beef terrine - vinaigrette sauce

terrina di bollito di manzo - salsa vinaigrette

24.50

RANDEN SINFONIE

Ziegenkäse

symphony of beetroot - goat cheese

sinfonia di barbabietola - formaggio di capra

26.50

GEBEIZTER KINGFISCH

Jalapenos - Gurke - Meeresspargel

kingfish - jalapenos - cucumber - sea asparagus

ricciola - jalapenos - cetrioli - asparagi di mare

29.50

GÄNSELEBER TERRINE

Quitte - Süsweingelée

foie gras terrine - quince - sweet wine jelly

terrina di foie gras - mela cotogna - gelatina di vino dolce

39.50

SALATE

salads | insalate

WINE BAR SALAT

Gemüse - Kräuter - Brotwürfel - Speck

vegetables - herbs - bread cubes - bacon

verdure - erbe aromatiche - crostini - pancetta

14.50

NÜSSLISALAT MIMOSA

Ei - Kürbis - Kräuter

lamb's lettuce salad - egg - pumpkin - herbs

insalata di dolcetta - uovo - zucca - erbe

18.50

SUPPEN

soups | zuppe

DOPPELTE KRAFTBRÜHE

Madeira - Brasato Ravioli

beef consommé - madera - brasato ravioli

consomme di manzo - madera - ravioli con brasato

18.50

MEERRETTICHCREMESUPPE

geräucherter Aal

horseradish soup - eel

zuppa di rafano - anguilla

18.50

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbispraline - Kürbiskerne - Kürbiskernöl

pumpkin cream soup - pumpkin praline - pumpkin seeds - pumpkin seed oil

crema di zucca - pralina di zucca - semi di zucca - olio di semi di zucca

18.50

WARME VORSPEISEN

starters | antipasti

GEBACKENER MARKKNOCHEN

Petersilie

baked marrowbone - parsley
midollo al osso gratinato - prezzemolo
19.50

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN

Kräuterbutter

gratinated escargots with parsley butter
lumache gratinate al burro alle erbe
19.50

FISCH

fish | pesce

GOTTHARD ZANDER

Beurre rouge - Spinat

pike perch - beurre rouge - spinach
lucioperca - beurre rouge - spinaci
48.50*

STEINBUTTFILET - ERBSEN À LA FRANÇAISE

Erbesen - Perlzwiebeln - Lattich - Speck - Crème fraîche - Kartoffeln

turbot - peas - pearl onions - lettuce - bacon - crème fraîche - potatoes
rombo - piselli - cipolle perlate - lattuga - pancetta - crème fraîche - patate
54.50

VEGETARISCHES

vegetarian | vegetariano

SAFRAN ARTISCHOCKEN

Karotten - Sauerrahm - Reis

saffron artichokes - carrots - sour cream - rice
carciofi allo zafferano - carote - panna acida - riso
36.50

GESCHMORTE AUBERGINE

Morteratsch Stein Käse - Scharlotte - Pilze - Kichererbsen

braised eggplant - morteratsch cheese - scarlet - mushrooms - chickpeas
melanzane brasate - formaggio di morteratsch - scalogno - funghi - ceci
36.50

Gerichte mit * werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

dishes with * are served with a side dish of your choice
piatti con * vi offriamo un contorno a scelta

BEILAGEN

Rösti - Nudeln nach Grossmutter Art - Reis - Pommes Frites - Blattspinat - Gemüse

rösti - noodles - rice - french fries - spinach - vegetables
rösti - tagliatelle alla nona - riso - patate fritte - spinaci - verdure
plus 7.00

BESTSELLER

Angus Beef

THE ROSSINI BURGER

Angus Beef Filet - Entenleber - Trüffel - Pommes Frites

angus beef fillet - duck liver - truffles - french fries
filetto di manzo - fegato d'anatra - tartufi - patatin
68.50

FILET WORONOFF

Flambiertes Angus Beef Filet - Vodka - Senfsauce

flambéed filet of beef - mustard - vodka sauce
filetto di manzo flambato - senape - salsa wodka
180 g. - 65.00* | 280 g. - 88.00*

SIEDFLEISCH VOM ANGUS BEEF

Flämisches Gemüse - Mark

prime boiled angus beef - fresh vegetables - marrow
bollito di manzo - verdure - midollo
45.00

ANGUS BEEF TATAR

Toast oder Pommes Frites

prepared according to your taste - toast bread or french fries
preparato secondo i vostri gusti - pane tostato o patate fritte
90 g. - 29.50 | 150 g. - 45.00

KLASSIKER VOM KALB

veal | vitello

KALBSKOTELETT JACKY

Nussbutter - Kräuter

veal chop Jacky - butter - herbs
braciola di vitello - burro - erbe
68.50*

KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

Champignon - Weissweinsauce

thinly sliced veal "zurich style" in a cream - mushroom sauce
sminuzzato di vitello alla zurighese
48.50*

WIENERSCHNITZEL ORIGINAL

Preiselbeeren

original wiener schnitzel - cranberries
scaloppine di vitello inpanate - mirtilli
45.00*

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

Kräuter

thinly sliced calf's liver - butter - herbs
fegato di vitello - burro - erbe
42.50*

Deklaration



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

SÜSSSPEISEN

sweets dolci

AFFOGATO LA PADELLA

affogato is a typical Italian way to enjoy ice cream
affogato al caffè
9.00

ORANGENCREME - ORANGEN-SAFRAN-SORBET

orange cream - orange saffron sorbet
crema all'arancia - sorbetto all'arancia e zafferano
15.50

HAUSGEMACHTER EISKAFFEE

iced coffee with whipped cream
caffé freddo con gelato e panna
15.50

VARIATION VON TOFFEE - DATTELN - KAFFEE

variation of toffee - dates - coffee
variazione di caramelle mou - datteri - caffè
18.50

BIRNE "à la Flo" CARMEL - ZIMT GLACÉ

pears à la Flo caramel - cinnamon ice cream
pere à la Flo caramello - gelato al cinnamomio
18.50

SABAYONE MIT VANILLE GLACÉ

sabayone - vanilla ice cream
sabayone - gelato alla vaniglia
18.50

GLACÉ

ice cream gelato

VANILLA DREAM - ESPRESSO CROQUANT

CHOCOLATE & SALTED CARAMEL - BLUEBERRY CHEESECAKE

4.50 pro Kugel / scoop / pallina

mit Schlagrahm/with whipped cream/con panna
plus 1.50



SORBETS

sorbets sorbetti

LEMON & LIME - APRICOT - ZWETSCHGE

4.50 pro Kugel / scoop / pallina

mit/with/con Vieille Prune - Vodka - Williams
plus 6.50

KÄSE

cheese formaggio

KÄSE VON DER PLATTE - CHUTNEY

a selection of cheese served with chutney
selezione di formaggi con chutney
ab 18.50