



# GRÜEZI, SERVUS & GRIAB GOD

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant "Zum Königstuhl". Unser Restaurant befindet sich in einem historischen Zunfthaus, das seit langem die traditionsreiche Zunft zur Schneidern beheimatet. Unsere Küche vereint die besten Geschmacksnuancen aus der Schweiz, Österreich und Bayern und lädt Sie ein, die kulinarische Vielfalt dieser Regionen zu entdecken. Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen und erleben Sie den Zauber alpenländischer Genüsse in einem historischen Ambiente.

Wir freuen uns, Sie bei einer unvergesslichen kulinarischen Reise zu begleiten.

## Aperitifs

Hugo	14.50
Aperol Spritz	14.50
Gespritzter Weisswein	9.50
Martini Bianco	9.00
Campari Orange	13.00

## Schaumweine

	1 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante di Treviso / Cantina Trevigiana Traubensorte / Glera Prickelnd / weich / ausgewogen	9	64
Prosecco Spumante Rosé brut / Viticoltori Ponte Traubensorten / Glera, Pinot Noir Prickelnd / fruchtig / beerig	11	72

## Bollinger Hauschampagner

	1 dl	7.5 dl
 Special Cuvée Champagne brut / Champagne Bollinger Traubensorten / Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Prickelnd / weich / ausgewogen	17	115

## Suppen

Leberknödelsuppe mit Bouillon <i>liver dumpling soup</i>	11
Weissweinschaumsuppe mit weissen Trauben und Croûtons <i>white wine soup, white grapes, croutons</i>	13

## Salate

Gemischter Salat frisch, knackig und voller Farben <i>mixed salad</i>	12
Knackiger Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons <i>lamb's lettuce salad, bacon, egg, croutons</i>	16
Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum <i>burrata, colorful tomatoes, basil</i>	19
Cesar Salat knackiger Minilattich mit gebratenem Speck, Parmesan und Croûtons an Cesar-Dressing <i>caesar salad, fried bacon, parmesan, croutons</i>	18

*Hausgemachte Dressings nach Wahl:  
Italienisch, Französisch, Himbeerdressing  
homemade dressings: italian, french, raspberry*

## Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Ciabatta und Basilikum <i>thinly sliced tender veal, bread, basil</i>	24 / 36
Warmer Ziegenkäse mit Erbsen und konfierten Tomaten <i>warm goat cheese, peas, confit tomatoes</i>	24
Geräucherter Lachs mit Senf Dill Sauce, Ciabatta und Zitrone <i>smoked salmon, mustard dill sauce, ciabatta, lemon</i>	26
Schweizer Rindstatar mit Whiskey geröstetes Brot, Eigelbcrème, Kapernbeeren, Perlzwiebeln und Cornichons <i>swiss beef tartare, whiskey, toasted bread, egg yolk cream, caperberries, pearl onions, cornichons</i> mild / medium / scharf   <i>mild / medium / spicy</i>	26 / 34

## Fleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes zartes Kalbfleisch an einer feinen Champignon-Rahmsauce mit Butterrösti <i>sliced veal Zurich-Style, mushroom cream sauce, hash browns</i>	44
Kalbsleber Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Butterrösti <i>sliced veal liver, onions, hash browns</i>	39
Rindsfilet an Trüffelsauce mit Pommes Frites <i>beef fillet, truffle sauce, french fries</i>	58
Ossobuco geschmorte Kalbshaxe vom Ofen mit Safranrisotto <i>braised veal shank, saffron risotto</i>	39
Kalbskotelett in der Pfanne gebraten mit Butter und Rosmarin dazu geröstete Kartoffeln <i>veal cutlet, pan-fried, butter, rosemary, roasted potatoes</i>	62
Cordon Bleu vom Schweizer Kalb, Gruyère und Schinken, Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Cordon Bleu, swiss veal, gruyère, ham, french fries, lingonberries</i>	45
Rahmschnitzel Schweinschnitzel an einer feinen Champignon-Rahmsauce mit Linguine <i>pork schnitzel, mushroom cream sauce, linguine pasta</i>	36
Mistkratzerli gebraten mit Knoblauch und Rosmarin dazu geröstete Kartoffeln <i>roasted swiss chicken, garlic, rosemary, roasted potatoes</i>	38

## Servus aus Österreich

Original-Wienerschnitzel	44
mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffelsalat nach Art des Hauses <i>breaded veal, lemon, lingonberries, potato salad</i>	
Wiener Tafelspitz	39
zartes Siedfleisch mit Meerrettichsauce und Kartoffelsalat nach Art des Hauses <i>boiled beef, horseradish sauce, potato salad</i>	
Steirisches Backhendl	32
gebackenes Hühnerfleisch nach steirischem Stil serviert mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses <i>breaded fried chicken, potato salad</i>	

## Herzhaft und bayrisch lecker

Krustenschweinebraten	35
an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat <i>crispy pork roast, dark beer sauce, potato dumplings, coleslaw</i>	
Haxn	34
gebratene Schweinshaxe mit einer knusprigen Kruste serviert mit Kartoffelknödel und Krautsalat <i>roasted pork shank, crispy crust, potato dumplings, coleslaw</i>	

## Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig	38
mit Tartarsauce, Blattspinat und Butterreis <i>perch fillets in beer batter, tartar sauce, spinach, buttered rice</i>	
Lachstranche	42
an einer Zitronen-Dill-Sauce mit Blattspinat und Weissweinrisotto <i>salmon fillet, lemon dill sauce, spinach, white wine risotto</i>	

## Köstliche Leichtgerichte sowie vegetarische und vegane Spezialitäten

Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Käse und Apfelmus serviert <i>swiss alpine macaroni, potatoes, onions, bacon, cheese, apple sauce</i>	28
Königstuhl Rösti mit Spiegelei, Speck und Raclette Käse <i>hash browns, fried egg, bacon, raclette cheese</i>	32
Linguine mit Riesengarnelen und Datterini Tomaten <i>linguine pasta, king prawns, datterini tomatoes</i>	38
Linguine mit Trüffeln 🌿 an Trüffelcreme und Rahmsauce <i>linguine pasta, truffles, truffle cream, cream sauce</i>	38
Linguine Carbonara 🌿 mit Eigelb, Parmesan, Knoblauch und Zwiebeln <i>linguine pasta, egg yolk, parmesan, garlic, onions</i>	28
Safran-Gemüse-Risotto 🌿+ <i>Saffron vegetable risotto</i>	26

## Für Kinder bis 12 Jahren

Linguine Napoli / Bolognese mit Tomatensauce oder Bolognese <i>linguine pasta, tomato sauce or minced beef sauce</i>	12
Eglifilets Knusperli mit Reis und Tartarsauce <i>fried perch fillets, rice, tartar sauce</i>	14
Chicken Nuggets mit Pommes <i>chicken nuggets, french fries</i>	14

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott <i>shredded pancake with plum compote</i>	13
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>viennese apple strudel with vanilla sauce</i>	14
Mousse au Chocolat <i>decadent chocolate mousse, airy and velvety in texture</i>	14
Crème brûlée Parisienne <i>classic parisian burnt cream dessert</i>	14
Panna cotta mit marinierten Beeren <i>creamy italian dessert, set with gelatin, served with berries marinated in a flavorful syrup</i>	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und Kirschkompott <i>warm chocolate cake with sour cream ice cream and cherry compote</i>	16
Glace-Aromen von Mövenpick Vanille, Schokolade, Ice Cafe, Walnuss, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet <i>ice cream: vanilla, chocolat, ice cafe, walnut, lemon, raspberry, mango</i>	4.90
Rahmzuschlag <i>whipped cream</i>	1.50
Käseteller mit vier Käsesorten, Feigen-Apfelsenf, Früchten und Brot <i>cheese plate with four types of cheese, fig apple mustard, fruits, and bread</i>	19

## Dessertwein

	1 dl	7.5 dl
Exquisit Beerenauslese / Weingut Gebrüder Nittnaus Traubensorten / Scheurebe, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Chardonnay Honig / tropisch / süss	7	42

## **Fleisch- und Fischdeklaration Country of origin of meat and fish**

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Australien*
Geflügel:	Schweiz
Lachs:	Schweiz, Norwegen
Egli:	Schweiz
Garnelen:	Vietnam*

<i>Veal:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef:</i>	<i>Switzerland, Australia*</i>
<i>Poultry:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Salmon:</i>	<i>Switzerland, Norway</i>
<i>Perch:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Shrimps:</i>	<i>Vietnam*</i>

\*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

*\*May have been produced with hormones and/or with antibiotics or other antimicrobial growth promoters*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Dear guests*

*Should you suffer from any allergies, please do not hesitate to ask our staff about the ingredients of the dishes.*