

METROPOLE KLASSIKER

VORSPEISEN

- (*) Blattsalat mit Grissini, Sprossen und Kernen   CHF 10
- (*) Gemischter Salat mit Sprossen, Kernen und Grissini  CHF 12
- Blattsalate mit Schlossberger Käse, Schinken-Julienne, Tomaten, Rucola und Kernen 
Grosse Portion CHF 14
CHF 22
- Schangnauer Büffelmozzarella mit Tomaten dazu Rucola, geröstete Pinienkernen und Basilikumpesto   CHF 15
- Rauchlachs mit Kapern an Honig-Senfsauce   CHF 17
- (*) Apéro-Teller mit einer Auswahl an Trockenfleisch, Käse und gepickeltem Gemüse 
Grosse Portion CHF 22
CHF 29

SUPPEN

- Spargelsuppe mit Rauchlachs und gerösteten Mandeln  CHF 12
- Bärlauchsuppe mit Frühlingszwiebeln und Rauchschaum   CHF 11
- (*) Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Basilikumöl  CHF 11

METROPOLE KLASSIKER

HAUPTGÄNGE


Schweine Rippli (500g am Knochen) mit roten Zwiebeln, Sprossen und Erdnusscrunch dazu Süsskartoffelfries	CHF 33
Sautierte Pouletbrust an Bärlauchbutter dazu Tagliatelle und Kefen	CHF 28
Würziges Lammkorma mit duftendem Basmati-Reis, Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Sesam 	CHF 31
(*) Halbes Poulet im Körbli mit Geflügelvelouté und Pommes frites (Die Wartezeit beträgt etwa 30 Minuten) 	CHF 31
(*) Knuspriges Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und saisonales Gemüse	CHF 29
Kleine Portion	CHF 24
Rindsburger im Briochebun mit geschmolzenem Raclettekäse, gepickelten Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten hausgemachter Burgersauce und Süsskartoffelfries	CHF 29
...mit Spiegelei	+CHF 2
...mit Speck	+CHF 3
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art dazu Rösti und saisonales Gemüse 	CHF 42
Kleine Portion	CHF 36
Knusprige Rösti mit Raclettekäse überbacken 	CHF 24
...mit Tomaten	+CHF 1
...mit Spiegelei	+CHF 2
...mit Speck	+CHF 3
FISCH	
Forellknusperli aus Rubigen im Bierteig an Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF 44
Kleine Portion	CHF 39
Sautierte Lachsforellenfilets aus Rubigen an Mandelbutter dazu Basmati-Reis und Kefen 	CHF 46

METROPOLE KLASSIKER


VEGETARISCH

Ravioli mit aromatischer Ratatouille-Füllung, Tomatensauce und Parmesan
Als Vorspeise

CHF 24
CHF 11

Knuspriger Tempura-Blumenkohl an Bärlauchmayo und erfrischendem Gemüse-Kichererbsensalat 

CHF 23

Knusprige Rösti mit Raclettekäse überbacken 
...mit Tomaten
...mit Spiegelei

CHF 24
+CHF 1
+CHF 2

PIZZA

Margherita
Tomaten | Mozzarella | Oregano 

CHF 19

Funghi
Tomaten | Mozzarella | Oregano | Pilze 

CHF 21

Prosciutto
Tomaten | Mozzarella | Oregano | Schinken

CHF 24


Principessa
Tomaten | Mozzarella | Oregano | Rohschinken | Rucola | Mascarpone

CHF 29

Diavolo
Tomaten | Mozzarella | Oregano | Chorizo | Chiliöl

CHF 24

DESSERTS

(*) Frische Erdbeeren mit Minze und Rahm 

CHF 13.50

(*) Coupe Romanoff

CHF 14.50





DEKLARATION I ZUSATZINFORMATIONEN I ALLERGIEN I UNVERTRÄGLICHKEITEN I WARME KÜCHE

Kalb ; Rind ; Schwein ; Poulet aus der Schweiz ; Forelle aus der Schweiz
Lachs aus Norwegen ; Lamm aus Irland/Neuseeland ; Brot aus der Schweiz ; Toast aus Europa

Für das Hahnenwasser verrechnen wir CHF 1.50/Person sowie CHF 5.00/Zusatzgedeck.

 = laktosefrei ;  = glutenfrei ;  vegetarisch

«Bei allen weiteren Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.»

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

METROPOLE CLASSICS

STARTERS

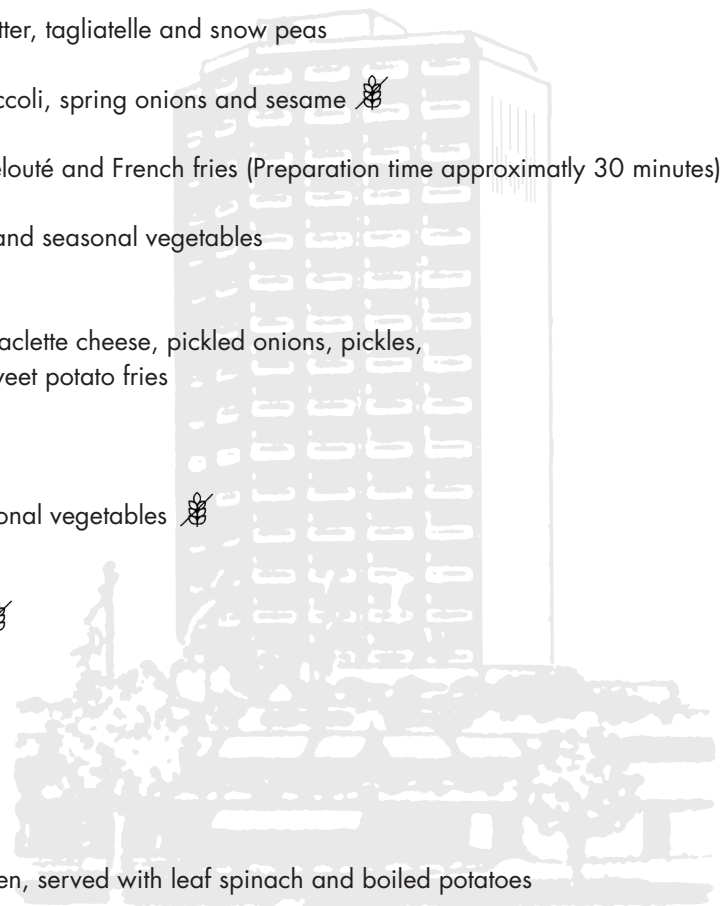
- (*) Leaf salad with grissini, sprouts and seeds   CHF 10
- (*) Mixed dressed salads with sprouts, seeds and grissini  CHF 12
- Leaf salad with „Schlossberger“ cheese, sliced ham, tomatoes, arugula and seeds 
Large portion CHF 14
CHF 22
- „Schangnau“ buffalo mozzarella with tomatoes, arugula, roasted pine nuts and basil pesto   CHF 15
- Smoked salmon with capers and honey mustard sauce   CHF 17
- (*) Apéro platter with a selection of dried meats, cheese and pickled vegetables
Large portion CHF 22
CHF 29






SOUPS

- Asparagus soup with smoked salmon and roasted almonds  CHF 12
- Wild garlic soup with spring onions and smoked foam   CHF 11
- (*) Tomato cream soup with croûtons and basil oil  CHF 11

METROPOLE CLASSICS

MAIN COURSES



Pork-rib (500g on the bone) with red onions, sprouts and peanut crunch, served with sweet potato fries	CHF 33
Sautéed chicken breast with wild garlic butter, tagliatelle and snow peas	CHF 28
Spiced lamb korma with basmati rice, broccoli, spring onions and sesame 	CHF 31
(*) Half chicken in a basket with poultry velouté and French fries (Preparation time approximatly 30 minutes) 	CHF 31
(*) Crispy pork schnitzel with French fries and seasonal vegetables	CHF 29
Small portion	CHF 24
Beef burger in a brioche bun with melted raclette cheese, pickled onions, pickles, tomatoes, homemade burger sauce and sweet potato fries	CHF 29
...with fried egg	+CHF 2
...with bacon	+CHF 3
Sliced veal Zurich style with rösti and seasonal vegetables 	CHF 42
Small portion	CHF 36
Rösti topped with melted raclette cheese 	CHF 24
...with tomatoes	+CHF 1
...with fried egg	+CHF 2
...with bacon	+CHF 3
FISH	
Crispy beer-battered trout bites from Rubigen, served with leaf spinach and boiled potatoes	CHF 44
Small portion	CHF 39
Sautéed salmon trout fillet from Rubigen with almond butter served with basmati rice and snow peas 	CHF 46

METROPOLE CLASSICS


Vegetarian

Ravioli with a flavorful ratatouille filling, tomato sauce and parmesan
As a starter

CHF 24
CHF 11

Crispy tempura cauliflower with wild garlic mayo and a fresh vegetable and chickpea salad 

CHF 23

Crispy rösti topped with melted raclette cheese 
...with tomatoes
...with a fried egg

CHF 24
+CHF 1
+CHF 2

PIZZA

Margherita

Tomatoes | mozzarella | oregano 

CHF 19

Funghi

Tomatoes | mozzarella | oregano | mushrooms 

CHF 21

Prosciutto

Tomatoes | mozzarella | oregano | prosciutto

CHF 24

Principessa

Tomatoes | mozzarella | oregano | prosciutto | arugula | mascarpone


CHF 29

Diavolo

Tomatoes | mozzarella | oregano | chorizo | chili oil

CHF 24

DESSERTS

(*) Fresh strawberries with mint and whippedcream 

CHF 13.50

(*) Coupe Romanoff

CHF 14.50



DECLARATION | ADDITIONAL INFORMATIONS | ALLERGIES | INTOLERANCES | HOT KITCHEN

Veal ; Beef ; Pork ; Chicken from Switzerland ; Trout fillets from Switzerland ;
Salmon from Norway ; Lamb from Ireland/New Zealand ; Bread from Switzerland ; Toast from Europe

For the tap water we charge CHF 1.50/person and CHF 5.00/additional cover.

 = lactose-free ;  = gluten-free ;  vegetarian

«In case of any other allergies and intolerances, please contact our service staff.»

Despite the careful production of our dishes, in addition to the allergens labeled
may contain traces of other substances used in the production process in the kitchen.

Many thanks for your understanding!