

WINTERKARTE

VORSPEISEN

Wintersalat mit Baumnuss-Vinaigrette, Orangen, Randen, Kernen und getrockneten Feigen   	CHF 14
Grosse Portion	CHF 21
Maronicerèmesuppe mit Buchenpilzen und Kräutern  	CHF 14
(*)Hausgemachte Gerstensuppe (mit Schwein)	CHF 15
Grosse Portion	CHF 19
Kürbisravioli an Salbeibutter 	CHF 11

HAUPTGÄNGE

Rippchen mit Kartoffel-Wedges 	CHF 32
Käsefondue mit Brot, Kartoffeln und gepickeltem Gemüse ab 2 Personen 	pro person CHF 30
zusätzlich Trockenfleisch	+CHF 8
Kalbsleber an Balsamicosauce mit Rösti und Saisongemüse 	CHF 39

VEGETARISCH

Kürbisravioli an Salbeibutter	CHF 24
Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF 24

DESSERTS

Apfelbeignets mit Zimtzucker und Vanillesauce 	CHF 12
---	--------

METROPOLE KLASSIKER

VORSPEISEN

(*)Blattsalat mit Grissini, Sprossen und Kernen  	CHF 10
(*)Angemachte Salate mit Sprossen, Kernen und Grissini 	CHF 12
Rauchlachs mit Kapern und Honig-Senfsoße 	CHF 17
(*)Apéro-Teller mit einer Auswahl an Trockenfleisch, Käse und gepickeltem Gemüse 	CHF 22
Grosse Portion	CHF 29
(*)Tomatencremesuppe mit Knoblauch-Croûtons und Basilikumöl 	CHF 12

HAUPTGÄNGE

(*)Halbes Poulet im Körbli mit Geflügelvelouté und Pommes frites (Die Wartezeit beträgt etwa 30 Minuten) 	CHF 31
Knusprig paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 29
Kleine Portion	CHF 24
Rindsburger im 6-Korn-Bun mit Raclettekäse, gepickelten Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Kartoffel-Wedges	CHF 28
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse 	CHF 42
Kleine Portion	CHF 36
Mit Raclettekäse überbackene Rösti 	CHF 24
...mit Tomaten 	+CHF 1
...mit Spiegelei 	+CHF 2
...mit Speck	+CHF 3

FISCH

Forellenkusperli im Bierteig aus Rubigen mit Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF 44
Kleine Portion	CHF 39
Lachsforellenfilet aus Rubigen nach Müllerinart mit Butterreis und Blattspinat	CHF 46
Kleine Portion	CHF 41

METROPOLE KLASSIKER

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



(*)Chicken Nuggets mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 13
(*)Fischknusperli mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 13
(*)Grosse Portion Pommes frites  	CHF 8
(*)Kleine Portion Pommes frites  	CHF 5
(*)Pasta mit Tomatensauce und Parmesan 	CHF 11
(*)Pasta mit Butter und Parmesan 	CHF 10

PIZZA

Margherita  Tomaten, Mozzarella und Oregano	CHF 19
Funghi  Tomaten, Mozzarella, Oregano und Pilze	CHF 21
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano und Schinken	CHF 24
Principessa Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Rucola und Mascarpone	CHF 29
Diavolo Tomaten, Mozzarella, Oregano, Chorizo und Chiliöl	CHF 24



DEKLARATION I ZUSATZINFORMATIONEN I ALLERGIEN I UNVERTRÄGLICHKEITEN I WARME KÜCHE

Kalb I Rind I Schwein I Poulet aus der Schweiz ; Forelle aus der Schweiz ;
Lachs aus Norwegen ; Brot 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!

WINTER MENU

STARTERS

Winter salad with walnut vinaigrette, oranges, beetroot, seeds and dried figs    CHF 14
Large portion CHF 21

Chestnut cream soup with beech mushrooms and herbs   CHF 14

(*)Homemade barley soup ^(with pork) CHF 15
Large portion CHF 19

Pumpkin ravioli with sage butter  CHF 11

MAIN COURSES

Ribs with potato wedges  CHF 32

Cheese fondue with bread, potatoes and pickled vegetables ^{from 2 person}  CHF 30
additional dried meat +CHF 8

Calf's liver with balsamic sauce served with rösti and seasonal vegetables  CHF 39

VEGETARIAN

Pumpkin ravioli with sage butter CHF 24

Swiss alpine macaroni with crispy onions and apple puree CHF 24

DESSERTS

Apple fritters with cinnamon sugar and vanilla sauce  CHF 12

METROPOLE CLASSICS

STARTERS

- (*)Leaf salad with grissini, sprouts and seeds   CHF 10
- (*)Marinated salads with sprouts, seeds and grissini  CHF 12
- Smoked salmon with capers and honey–mustard sauce  CHF 17
- (*)Apéro platter with a selection of cured meats, cheese and pickled vegetables  CHF 22
Large portion CHF 29
- (*)Tomato cream soup with garlic croûtons and basil oil  CHF 12

MAIN COURSES

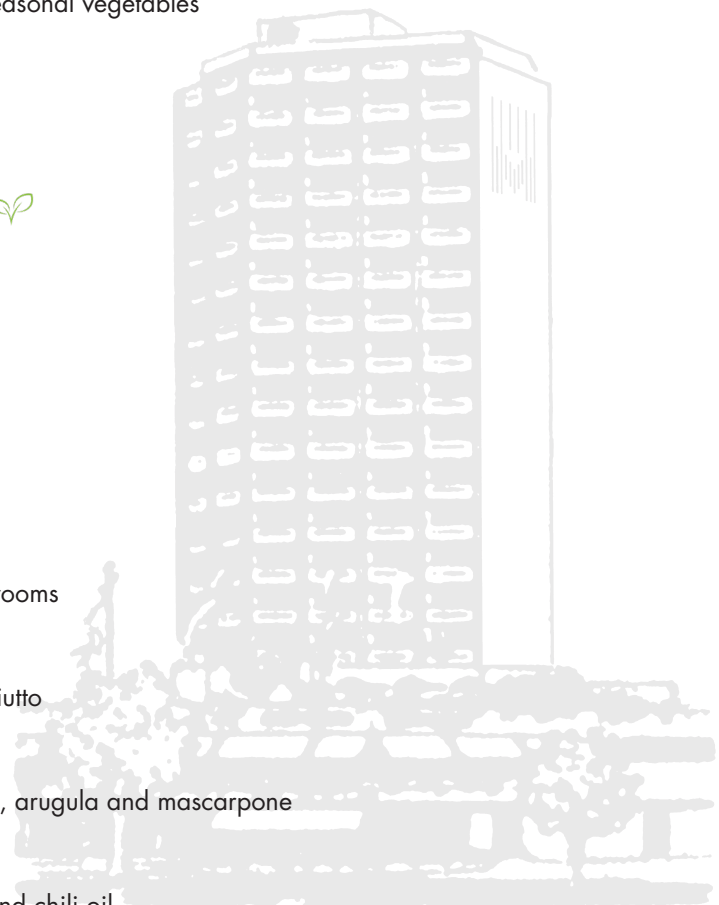
- (*)Half chicken in a basket with poultry velouté and French fries (Preparation time approximately 30 minutes)  CHF 31
- Crispy pork schnitzel with French fries and seasonal vegetables
Small portion CHF 29
CHF 24
- Beef burger in a six-grain bun with raclette cheese, pickled onions, homemade burger sauce and potato wedges CHF 28
- Sliced veal Zurich style with rösti and seasonal vegetables  CHF 42
Small portion CHF 36
- Rösti topped with 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
Small portion CHF 44
CHF 39
- Pan-fried fillet of salmon trout from Rubigen "à la meunière", served with butter rice and spinach CHF 46
Small portion CHF 41

METROPOLE CLASSICS

FOR OUR SMALL GUESTS



(*)Chicken nuggets with French fries and seasonal vegetables	CHF 13
(*)Crispy fish bites with French fries and seasonal vegetables	CHF 13
(*)Large portion of French fries  	CHF 8
(*)Small portion of French fries  	CHF 5
(*)Pasta with tomato sauce and parmesan 	CHF 11
(*)Pasta with butter and parmesan 	CHF 10

PIZZA

Margherita  Tomatoes, mozzarella and oregano	CHF 19
Funghi  Tomatoes, mozzarella, oregano and mushrooms	CHF 21
Prosciutto Tomatoes, mozzarella, oregano and prosciutto	CHF 24
Principessa Tomatoes, mozzarella, oregano, prosciutto, arugula and mascarpone	CHF 29
Diavolo Tomatoes, mozzarella, oregano, chorizo and chili oil	CHF 24

DECLARATION | ADDITIONAL INFORMATIONS | ALLERGIES | INTOLERANCES | HOT KITCHEN

Veal | Beef | Pork | Chicken from Switzerland ; trout fillets from Switzerland ;
Salmon from Norway ; Bread 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!