



ALKOHOLFREIE APERITIFS • ALCOHOL-FREE APERITIF

ALKOHOLFREIER HUGO // HOLUNDERBLÜTENSIRUP //

ALKOHOLFREIER SEKT // MINERALWASSER // MINZE // LIMETTE // € 8,70

ALCOHOL-FREE HUGO // ELDERFLOWER SYRUP // ALCOHOL-FREE SPARKLING WINE // SODA // MINT // LIME

ALKOHOLFREIER SPRITZ // UNDONE ITALIAN BITTER //

ALKOHOLFREIER SEKT // MINERALWASSER // € 8,70

ALCOHOL-FREE SPRITZ // UNDONE ITALIAN BITTER //

ALCOHOL-FREE SPARKLING WINE // SODA // ORANGE

ALKOHOLFREIER GIN-TONIC //

SIEGFRIED WONDERLEAF ALKOHLFREI // TONIC WATER // ZITRONE // € 10,50

ALCOHOL-FREE GIN-TONIC // SIEGFRIED WONDERLEAF ALCOHOL-FREE // TONIC-WATER // LEMON

ALKOHOLFREIER CUBA LIBRE //

SIEGFRIED WONDEROAK ALKOHLFREI // COCA COLA // LIMETTE // € 10,50

ALCOHOL-FREE CUBA-LIBRE // SIEGFRIED WONDEROAK ALCOHOL-FREE // COCA COLA // LIME

APERITIFS • APERITIF

PROSECCO // SACCHETTO ETICHETTA NERA // SPUMANTE // TROCKEN // VENETIEN // € 6,50

PROSECCO // SACCHETTO ETICHETTA NERA // SPUMANTE // EXTRA DRY // VENETIA

SEKT // WEINHAUS JEAN STODDEN // RIESLING // EXTRA TROCKEN // AHR // € 7,90

SPARKLING WINE // JEAN STODDEN // RIESLING // VERY DRY // AHR

APERITIF „BASTEI“ // PROSECCO // WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR // € 7,50

APERITIF" BASTEI" // PROSECCO // VINEYARD PEACH LIQUEUR

APEROL SPRITZ // APEROL // PROSECCO //

MINERALWASSER // EISWÜRFEL // ORANGE // € 8,70

APEROL SPRITZ // APEROL // PROSECCO // SODA // ICE CUBE // ORANGE

HUGO // HOLUNDERBLÜTENSIRUP // PROSECCO //

MINERALWASSER // EIS // MINZE // LIMETTE // € 8,70

HUGO // ELDERFLOWER SYRUP // PROSECCO // SODA // ICE CUBE // MINT // LIME

LIMONCELLO SPRITZ // SÜNNER LIMONCELLO // PROSECCO //

MINERALWASSER // EIS // MINZE // ZITRONE // € 8,70

HUGO // SÜNNER LIMONCELLO // PROSECCO // SODA // ICE CUBE // MINT // LEMON

WERMUT • VERMOUTH

RG WHITE // WERNER WERMUT // RIESLING // € 8,00

RG WHITE // WERNER WERMUT // RIESLING

PN ROSÉ // WERNER WERMUT // PINOT NOIR // € 8,00

PN ROSÉ // WERNER WERMUT // PINOT NOIR

PN RED // WERNER WERMUT // PINOT NOIR // € 8,00

PN RED // WERNER WERMUT // PINOT NOIR



VORSPEISEN • STARTERS

PASTINAKEN-KARTOFFEL-CREME-SUPPE // SERRANO SCHINKEN // € 9
PARSNIPS-POTATOES-CREAM-SOUP // SERRANO HAM

VEGANE KÜRBIS-SUPPE // KOKOSMILCH // STEIRICHES KÜRBISKERNÖL // € 9
VEGAN PUMPKIN-SOUP // COCONUT MILK // PUMPKIN SEED OIL

ROTE BETE CARPACCIO // BROKKOLI-GRANATAPFEL-TATAR //
ZIEGENFRISCHKÄSE-GIN-CREME // € 14
BEETROOT CARPACCIO // BROCCOLI-POMEGRANATE-TATAR // SOFT GOAT CHEESE-GIN-CREAM

“GAMBAS AL AJILLO”// RIESENGARNELEN // KNOBLAUCH-CHILI-ÖL // KRÄUTER // € 17
“GAMBAS AL AJILLO”// KING PRAWNS // GARLIC-CHILI PEPPER-OIL // HERBS

JAKOBSMUSCHELN // ANANAS-CHILI-SALSA // KÜRBIS HUMMUS // € 19
SCALLOPS // PINEAPPLE-CHILI-SALSA // PUMPKIN HUMMUS

SALATE • SALADS

SALATTELLER // BLATTSALATE // GRANATAPFEL // WALNÜSSE // BALSAMICODRESSING // € 10
GREEN SALAD // POMEGRANATE // WALNUTS // BALSAMIC DRESSING

ZIEGENKÄSE // BIRNEN CHUTNEY // SALAT // BALSAMICODRESSING // € 17 (KLEIN € 13,00)
GOAT CHEESE // PEAR CHUTNEY // SALAD // BALSAMIC DRESSING

SALAT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN // BLATTSALAT // KIRSCHTOMATEN // SESAM //
KICHERERBSEN // OLIVEN // GRANATAPFEL // MINZ-JOGHURT-DRESSING // € 18
SALAD CHICKEN STRIPS // GREEN SALAD // CHERRY TOMATOES //
CHICKPEAS // SESAME // OLIVES // POMEGRANATE // MINT YOGHURT DRESSING

VEGETARISCHE SPEISEN • VEGETARIAN DISHES

VEGANES ROTE LINSEN DAL // SÜBKARTOFFEL // GEMÜSE //
ERDNÜSSE // REIS // WILD REIS// VEGANER MINZ JOGHURT // € 18
VEGAN RED LENTILS DAL // SWEET POTATO // VEGETABLE //
PEANUTS // RICE // WILD RICE // VEGAN MINT YOGHURT

KÜRBIS-RISOTTO // MARACUJA // PETERSILIEN PESTO // € 17
PUMPKIN RISOTTO // MARACUJA // PARSLEY PESTO

VEGAN FETTUCCINE // MISO BRÜHE // SPITZKOHL //
SAISIONALE PILZE // KIRSCHTOMATEN // CASHEW // € 18
FETTUCCINE // MISO BROTH // POINTED CABBAGE // MUSHROOMS // TOMATOES // CASHEW

RAVIOLI // KÜRBIS-CRANBERRY-FÜLLUNG // MANGOLD // RICOTTA-TONKABOHNEN-SAUCE // € 20
PUMPKIN-CRANBERRY-RAVIOLI // CHARD // RICOTTA-TONKA BEANS



HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

**ROASTBEEFTELLER // KALTE SCHEIBEN VOM ROASTBEEF //
SAUCE TATAR // RÖSTKARTOFFELN MIT SPECK // € 22**

COLD SLICES OF ROAST BEEF // TATAR SAUCE // FRIED POTATOES WITH BACON

**GESCHNETZELTES „ZÜRICHER-ART“ // SCHWEINEFILET //
CHAMPIGNONS // VICHY KAROTTEN // RÖSTI // € 23**

PORK FILETS STRIPS IN CREAM AND MUSHROOM SAUCE // VICHY CARROTS // HASH BROWN

**RUMPSTEAK // GRÜNER PFEFFER-SAUCE // GRÜNE BOHNEN //
TOMATE // BRATKARTOFFELN MIT SPECK // € 33**

RUMP STEAK // GREEN PEPPER SAUCE // GREEN BEANS // TOMATOES // FRIED POTATOES WITH BACON

**BARBARIE ENTENKEULE // ORANGEN-KARAMELL-SAUCE //
SPITZKOHL // KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF // € 27**

BARBARIE DUCK LEG // ORANGE-CARAMEL-SAUCE //
POINTED CABBAGE // MASHED POTATOES AND CELERY

HIRSCHRAGOUT // PREISELBEEREN // APFELROTKOHL // SPÄTZLE // € 28

DEER STEW // MOUNTAIN CRANBERRIES // RED CABBAGE // SPAETZLE

HIRSCHRÜCKEN // MIRABELLEN JUS // MANGOLD // KARTOFFEL- SELLERIE-STAMPF // € 34

SADDLE OF VENISON // MIRABELLES JUS // CHARD // MASHED POTATOES AND CELERY

ZANDER FILET // ROTE BETE SAUCE // KÜRBISRISOTTO // € 32

ZANDER FILET // BEETROOT SAUCE // PUMPKIN RISOTTO

DUETT VON FISCHFILETS // ZITRONEN-CREME-SAUCE // SPINAT // KARTOFFELGRATIN // € 30

FISH FILETS // LEMON CREAM SAUCE // SPINACH // POTATO GRATIN

NACHSPEISEN • DESSERTS

AFFOGATO // ESPRESSO // VANILLE-EIS // € 5,50

AFFOGATO // ESPRESSO // VANILLA ICE CREAM

WIENER APFELSTRUDEL // VANILLE-EIS // € 10

APPLE STRUDEL // VANILLA ICE CREAM

“CAFÉ BASTEI” // KLEINE DESSERTVARIATION // ESPRESSO // € 11

“CAFÉ BASTEI” // SMALL SELECTION OF DESSERTS // ESPRESSO

VEGANES ZIMT PANNA COTTA // KIRSCHEN // € 9

VEGAN CINNAMON PANNA COTTA // CHERRIES

NOUGAT BROWNIE // GESALZENE ERDNUSS-MASCARPONE-CREME // KARAMELL // € 10

NOUGAT BROWNIE // SALTED PEANUT-MASCARPONE-CREAM // CARAMEL