

## Antipasti della casa

Unsere Einleitung zum Verwöhnen

		CHF
Salade de soleil <i>fresh garden salad</i> Verschiedene marktfrische, saisonale Blattsalate		8.90
Salade de cuisinier <i>mixed salad with raw vegetables</i> Ein Bouquet von marktfrischen Blattsalaten mit knackiger Rohkost		11.50
Nüsslisalat <i>lamb's lettuce</i> Knackiger, marktfrischer Nüsslisalat mit Ei		12.50
Tatar à la Hohberg <i>steak tartare</i> Premium Rindfleischtatar (CH) mit einem Schuss Cognac, serviert mit lauwarmem Brioche Toastbrot	Vorspeise/ <i>starter</i> Hauptgang/ <i>main cours</i>	18.50 28.00
Original Parma Rohschinken <i>smoked parma ham</i> Hauchdünn geschnitten und voll im Geschmack	Vorspeise/ <i>starter</i> Hauptgang/ <i>main cours</i>	16.00 25.50

## Zuppa della casa

*Home made soup*

Tomatencrèmesuppe <i>tomato soup</i> Aus sonnengereiften Tomaten mit frischem Basilikum und einem Tupper Rahm		11.50
Pikante Zitronengrassuppe Thai-Style <i>spicy lemongrass soup</i> Begleitet von Black-Tiger Crevetten		14.50

## Tradizione della Svizzera

Klassisch unverzichtbar

Wurstsalat <i>salad made of strips of sausage, onions</i> Saisonal, marktfrischer Blattsalat mit oder ohne Rohkost, arrangiert mit Cervelat und Zwiebel	Einfach/ <i>simple</i> Garniert/ <i>rich mixed</i>	12.70 19.00
Wurst-Käsesalat <i>salad made of strips of sausage, cheese, onions</i> Saisonal, marktfrischer Blattsalat mit oder ohne Rohkost, arrangiert mit Cervelat, Zwiebel und Emmentaler	Einfach/ <i>simple</i> Garniert/ <i>rich mixed</i>	14.70 21.00

## Vegetaria della casa

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

CHF

Gnocchi di Patate	Vorspeise/ <i>starter</i>	15.00
Kartoffelgnocchi gereicht mit einer Basilikum- Tomatenrahmsauce	Hauptgang/ <i>main cours</i>	21.00
Zitronenrisotto	Vorspeise/ <i>starter</i>	18.00
<i>lemon risotto</i> mit Ruccola und Cherrytomaten, verfeinert mit Mascarpone	Hauptgang/ <i>main cours</i>	24.00
Gemüseteller à la Hohberg	Vorspeise/ <i>starter</i>	15.50
<i>plated vegetables</i> Variation von frischem Saisongemüse, schonend zubereitet	Hauptgang/ <i>main cours</i>	21.50
Gemüselasagne (unser Geheimtipp)	Vorspeise/ <i>starter</i>	19.00
<i>homemade vegetables lasagna</i> Hausgemachte Lasagne mit feiner Gemüsefüllung, überbacken im Holzofen	Hauptgang/ <i>main cours</i>	25.00

## Pasta della casa

Unsere kreativen Pastakompositionen

Spaghetti Carbonara	Vorspeise/ <i>starter</i>	17.50
<i>Spaghetti with bacon and creamsauce</i> Al dente Spaghetti mit Rahm und Speckstreifen gebunden mit einem Eigelb	Hauptgang/ <i>main cours</i>	23.50
Penne alla fini (CH/90gr)	Vorspeise/ <i>starter</i>	20.00
<i>fine pasta with diced veal</i> Mit Kalbfleischwürfelchen und Tomatensauce, verfeinert mit Tabasco, Curry und Rahm	Hauptgang/ <i>main cours</i>	26.00
Risotto milanese (CH/90gr)	Vorspeise/ <i>starter</i>	21.00
<i>risotto milanese with diced veal</i> Traditionelles Gericht aus Italien. Risotto mit zartesten Kalbfleischwürfelchen, abgerundet mit Mascarpone	Hauptgang/ <i>main cours</i>	27.00
Penne mit Rindsfiletwürfeli (CH/90gr)	Vorspeise/ <i>starter</i>	25.00
<i>pasta with diced filetbeef</i> mit Steinpilzen und Kräutern an einer Rahmsauce	Hauptgang/ <i>main cours</i>	31.00
Lasagne della casa	Vorspeise/ <i>starter</i>	19.00
<i>homemade lasagna</i> Die klassische Lasagne mit Rindshack- fleischfüllung, im Holzofen überbacken	Hauptgang/ <i>main cours</i>	25.00

## Tradizione della casa

Die Klassiker unserer Küche

CHF

Kalbs-Cordonbleu (CH) <i>bread crumbed, cheese and ham filled veal</i> Klassisch gefüllt mit Emmentaler und Vorderschinken	42.50
Kalbs-Cordonbleu hot Chili (CH) <i>bread crumbed, cheese and ham filled veal with hot chili</i> Klassisch gefüllt in Begleitung von frisch geschnittenen Peperoncini	42.50
Kalbs-Cordonbleu Parma (CH) <i>bread crumbed, gorgonzola and smoked parma ham</i> Gefüllt mit Parmaschinken (original) und Gorgonzola	44.50
Zu allen Cordonbleus servieren wir Ihnen knusperige Pommes frites <i>all served with french fries</i>	
Kalbsgeschnetzeltes Zürich-Style (CH) <i>sliced veal with a creamy mushroom sauce, hash brown</i> Feinstes Kalbsfleisch an einer Champignon-Rahmsauce, dazu goldgelb gebratene Rösti	39.50
Irishes Rindsfilet à la Hohberg (CH) <i>Irish beef filet with sauce bernaïse, vegetables and pasta</i> Unser Geheimtipp: Butterzartes Rindfleisch an delikater Sauce Bérnaïse serviert mit Saisongemüse und Mascarpone-Risotto	48.00
Galletto alla diavola (CH) <i>oven baked baby chicken with vegetables and country fries</i> ½ frisches „Mistkratzerli“ knusprig gebacken, mit Senf und Rosmarin, serviert mit Saisongemüse und Ofenkartoffeln (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	29.50
Schweinssteak (CH) <i>pork steak with latino salsa, sugar peas and french fries</i> Im Ofen geschmort in Begleitung einer Latino-Salsa und mit zartgrünem Kefengemüse dazu Pommes frites (Zubereitungszeit 15 Minuten)	30.00
Spareribs (CH) <i>spareribs with country fries (with or without honey icing)</i> Schweinsrippen im Ofen zart und knusprig geschmort, mit Ofenkartoffeln Auf Wunsch mit Honigglasur oder nature (Zubereitungszeit 20 Minuten)	29.50
Panierte Schnitzel (CH) <i>bread crumbed pork cutlet with french fries</i> dünn geklopfte Schweinsnierstücke serviert mit knusprigen Pommes frites	25.00

## Pizzas aus dem Holzofen

Das Verwöhnprogramm für Pizza-Liebhaber und solche, die es werden wollen.  
Beste Zutaten vereint mit dem unverkennbaren Geschmack des Holzofens.

		CHF
Margherita	Tomaten, Mozzarella, Origano	14.70
		<i>klein/ small</i> 12.40
Napoli	Tomaten, Mozzarella, Sardellen,	17.80
	Kapern, Origano	<i>klein/ small</i> 14.40
Al Funghi- Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Schinken,	18.90
	Champignons, Origano	<i>klein/ small</i> 15.40
Spinat	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat,	18.90
	Speck, Knoblauch, Eier	<i>klein/ small</i> 15.40
Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella,	18.90
	Gorgonzolakäse, Zwiebeln	<i>klein/ small</i> 15.40
Quattro Stagione	Tomaten, Mozzarella, Schinken,	19.90
	Champignons, Artischocken, Sardellen, Origano, Eier	<i>klein/ small</i> 16.40
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Ananas,	19.40
	Schinken, Kirschen	<i>klein/ small</i> 15.40
Frutta di Mare	Tomaten, Mozzarella,	19.90
	Meeresfrüchte	<i>klein/ small</i> 16.40
Dal Cavallo	Tomaten, Mozzarella, Peperoni,	19.90
	Eier, Salami, Pilze, Origano	<i>klein/ small</i> 16.40
Padrone	Tomaten, Mozzarella, Champignons,	19.90
	Schinken, Artischocken, Origano, Kapern	<i>klein/ small</i> 16.40
Hohberg	Tomaten, Mozzarella, Schweinsnier- stückstreifen, Champignons	19.90
		<i>klein/ small</i> 16.40
Hot Salami	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	17.80
		<i>klein/ small</i> 14.40
Calzone (nur eine Grösse, <i>only</i> )	Gefüllte Pizza mit Tomaten, Schinken, Käsefüllung, Pilze, Artischocken, Eier, Origano	23.00

## Eine Auswahl klassischer Flammkuchen aus dem Elsass

Bon appétit auf der kleinen Reise nach Frankreich

		CHF
Traditionell	Crème fraîche und Sauerrahm, gerösteter Speck, Zwiebeln	18.90 klein/ <i>small</i> 15.40
Strasbourg	Crème fraîche und Sauerrahm, gerösteter Speck, Zwiebeln, Lauchstreifen	19.90 klein/ <i>small</i> 16.40
Le Havre	Crème fraîche und Sauerrahm, frischer Lachs, Zwiebeln, Lauchstreifen	21.50 klein/ <i>small</i> 17.40
Vegetarisch	Crème fraîche und Sauerrahm, frisches Marktgemüse, überbacken mit Parmesan, Zwiebeln	19.90 klein/ <i>small</i> 16.40

## Unsere Weinempfehlung zu den Flammkuchen

### Elsässer Gewürztraminer 2007

Dieser Wein stammt aus dem bedeutenden Elsässischen Anbaugebiet und passt ideal zu Flammkuchen.

Sein fruchtig würziger Abgang verleiht ihm eine besondere Note.

1dl à 6.--

Flasche 7,5dl

44.00