

SEASONAL MENU

STARTER

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, knusprigem Speck
und gerösteten Croûtons
Lamb's lettuce with egg, bacon
and roasted croutons
14.90

HEALTHY SPECIAL

Beyond Vegi Burger
mit BBQ-Sauce, Avocado,
Rucola und Tomaten
with BBQ sauce, avocado,
arugula and tomatoes
23.90

UPPERDECK SPECIALS

upperdeck's Mixed Grillteller
Wiedikerli Schweinsbratwurst, Rinds-
entrecote, Pouletspiess, Lammkarree,
Speckbohnen, grillierte Maiskolben,
Ofenkartoffeln, mit Sauerrahm,
Kräuterbutter und Rosmarinjus
Wiedikerli roast pork sausage, beef entre-
cote, chicken skewer, rack of lamb, bacon
bean, grilled corn, baked potatoes, with sour
cream, herb butter and rosemary jus
42.00

upperdeck's Wildteller
Hirschpfeffer mit Rotkraut, Pilzen und Spätzli
Vension stew with red cabbage, mushrooms
and spätzli
33.90

PASTA & MORE

Spaghetti alla puttanesca
mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven,
Cherrytomaten, Chili und Kapern
with tomato sauce, anchovies, olives,
cherry tomatoes, chili and capers
22.90

ADD-ON

Crevetten | shrimps + 8.00

FAVOURITES

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Rösti und Champignonrahmsauce
Zurich-style sliced veal with hash browns and
creamy mushroom sauce
37.90

Wiener Schnitzel vom Kalb
Paniertes Kalbsschnitzel, goldgelb gebacken,
mit Preiselbeeren und Pommes frites
Breaded veal escalope, baked golden brown,
with cranberries and fries
45.00

TO ENJOY WITH

Rioja Reserva
Spanien – Rioja | Spain – Rioja
Aromen von Sauerkirsche, Holunder, Heidel-
beere, Karamel, Honig, Kaffee und Süssholz
Notes of sour cherry, elderberry, blueberry,
caramel, honey, coffee and liquorice
1 dl 8.90

DESSERT

Tiramisu
7.90