

Saisonale Gaumenfreuden

11 30- 13 30 und 17 30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat an Kerbeldressing
(diverse Salate, Spargeln und Radiesli) Fr.12.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck Fr.12.50

Feines Rindstatar serviert mit Toast Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden Fr.32.50

Suppen einmal anders

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Schaum
und Rohschinchenchips Fr.9.80

Frühlingszwiebelsuppe leicht asiatisch gewürzt
mit sautierten Morcheln Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Mit Honig überbackener Ziegenkäse
serviert mit einer Salatblume Fr.16.50

Riesengarnelen mit grünem Spargel an leichter
Bärlauch-Hollandaise Fr.18.50

Vegetarische Köstlichkeiten

Weißwein Risotto mit Frühlingskräutern
und Spargeln Fr.25.50

Röstipastetli an einem Spargelragout mit
Morcheln an feiner Bärlauch Sauce Fr.26.50

Fischgerichte

Gebratener Zander an Spargel-Morchelragout
mit Bärlauch und neuen Kartoffeln Fr.34.50

Gebratene Krevetten mit grünen Spargeln an
leichter Bärlauch-Hollandaise mit neuen Kartoffeln Fr.36.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit
Butternudeln und Gemüse Fr.36.50

Weissweinrisotto mit Spargeln und Kräutern serviert
mit Lammrückenstreifen an kräftigem Jus Fr.36.50

Hohrückensteak vom Schweizer Weiderind mit
Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse Fr.38.50

Zürcher geschnetztes mit frischen Champignons
dazu eine knusprige Butterrösti Fr.41.50

Rinderfiletwürfel an rauchiger Whiskeysauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse Fr.45.50

Unsere Hausgemachten Dessert

Schokomousse von weisser Schokolade serviert mit marinierten Beeren	Fr.12.50
Zartschmelzendes Mandel-Rhum Parfait an feinem Rhabarberkompott	Fr.12.50
Original-Französischer Schokotarte serviert mit Nature-Joghurtglace	Fr.12.50
Beerengratin mit Nussglace serviert	Fr.12.50