

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat an Kerbeldressing
(diverse Salate, Spargeln und Radiesli) Fr.14.50

Eisberg einmal anders mit Italienische Dressing
serviert mit Erdbeeren und grünen Spargeln Fr.14.50

Feines Rindstatar serviert mit Toast Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden Fr.34.50

Suppen einmal anders

Luftige Spargelcremesuppe mit Bärlauch
und Ferrarini Rohschinken Fr.9.80

Frühlingszwiebel-suppe 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 hausgemachter Safran-Mayonnaise Fr.19.50

Vegetarische Köstlichkeiten

Weißwein Risotto mit Frühlingskräutern
und Spargeln Fr.26.50

Röstipastetli an einem Spargelragout mit
Morcheln an feiner Bärlauch Sauce Fr.27.50

Fischgerichte

Gebratener Zander an Spargel-Morchelragout
mit Bärlauch und neuen Kartoffeln Fr.36.50

Gebratene Krevetten mit grünen Spargeln an
hausgemachter Safran-Mayonnaise mit neuen Kartoffeln Fr.38.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit
Butternudeln und Gemüse Fr.37.50

Weissweinrisotto mit Spargeln und Kräutern serviert
mit Lammrückenstreifen an kräftigem Jus Fr.38.50

Entreôtes vom Simmentaler Weiderind mit
Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse Fr.39.50

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

Rinderfiletmedaillon an hausgemachter Safran-Mayonnaise
mit Frühlingskartoffeln und Spargeln Fr.48.50

Unsere hausgemachten Dessert

Straciatellamousse serviert mit marinierten Erdbeeren	Fr.14.50
Vanille-Amaretto Parfait serviert mit einem Erdbeer-Minze Salat	Fr.14.50
Original-Französischer Schokotarte serviert mit Erdbeerglace	Fr.14.50
Erdbeerengratin mit Joghurtglace serviert	Fr.14.50