

Vorspeisen

Grüner Salat mit Champignons, Speck und Croutons

Gemischter Salat

Tomaten Salat mit Mozzarella di Bufala, Basilikum und Olivenöl

Riesling Sylvaner Weisswein Suppe

Antipasti Teller (Burrata, Artischocken, Zucchini, Auberginen, getrocknete Tomaten)

Hauptgänge

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse	49.50
Roastbeef an Rotweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	59.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosauce mit Nudeln und Saisongemüse	52.00
Hausgemachter Hackbraten «Grossmutterart» mit Kartoffelstock und Glasierten Karotten	45.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	52.00
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Prosecco-Risotto und Broccoli	55.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Saisongemüse	64.00
Kalbs Saltimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse	60.00
Poulet Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse	45.00
Schweinshalsbraten «Grossmutterart» mit Kartoffelstock und Saisongemüse	42.00
Mediterranes Risotto mit gebackenem Brie	41.00
Rotes Gemüsecurry mit Jasminreis (vegan)	46.50

Dessert

Kleiner Coupe Dänemark

Frischer Fruchtsalat

Toblerone Mousse

Panna Cotta mit Beeren Coulis

Gebrannte Creme

Mit Nachservice CHF 10.- zzgl. pro Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Rind (Südamerika), Kalb (CH), Schweinefleisch (CH), Huhn: (CH), Fisch (EU / Vietnam / RU)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

