

Frühlingsküche mit Spargel

 Spargelcremesuppe mit Kräuter-Crostini			11.00
Lachs-Tatar auf Spargelsalat, dazu Toastbrot und Butter			
• Vorspeisen-Portion			22.50
• Grosse Portion			31.50
		½ Portion	
 Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	18.50		26.50
• mit Parmaschinken	22.50		34.50
• mit Kalbs-Steak			49.50
• mit gebratenem Schweizer Lachs			41.50
 Spargelsalat			17.50
Grüner Salat mit weissem und grünem Spargel, Burrata, Ei und eingelegten getrockneten Tomaten			
 Frühlings-Flammkuchen mit Spargel und Bärlauch-Pesto			24.50
zusätzlich mit Hirsch-Trockenfleisch			+ 3.00
Spargel-Risotto mit Parmesanspänen			25.50
Gebratene Zanderfilet-Tranchen an Zitronen-Bärlauch-Butter			35.50
mit Spargelrisotto			
Erdbeer-Törtli mit Vanillecreme und Rahm			9.50
Coupe Romanoff - Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm			12.50
Portion Erdbeeren mit Rahm			10.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht			12.50
Chardonnay Zürichsee AOC		10 cl	7.40
Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	Flasche	75 cl	51.00
Côtes du Rhône « Le Rêveur » AOP		10 cl	6.60
Grenache / Syrah	Flasche	75 cl	46.00
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich			

 = vegetarische Gerichte

Fragen zu Allergenen beantworten unsere Servicemitarbeitenden gerne.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1 %

