
SPEISEKARTE

Vorspeisen

Gebratene Entenleber mit karamellisierten Apfelstückli	28
Thunfischcarpaccio mit Merrettich	23
Toast Russe mit Mark und Fleur de Sel, am Tisch mit Vodka flambiert	17
Crevetten-Cocktail	17
Grüner oder gemischter Salat	9

Suppen

Oxtailsuppe mit Blätterteig überbacken	13
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto	9

Vegi

Ravioli, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, an Basilikumrahm mit gehobeltem Parmesan	19 / 28
Zucchetti-Piccata mit Rosmarin-Kartoffeln und Kirschtomaten	28
Gebratener Tofu & Gemüse an Pilzsauce mit Reis	28

Rind

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Gemüsegaritur, Beilage nach Wahl	p.P. 59
Ab 2 Personen (Plattenservice)	
Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	44
Entrecôte mit Basilikumbutter, Pommes Frites & Gemüse	39

Kalb

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse	52
Cordon Bleu mit Rahmnudeln und Gemüsegaritur	43
Geschnetztes Zürcher Art mit Rösti	39

Innereien

Geschnetzte Kalbsleber mit Rösti	39
Kutteln wahlweise an Weisswein-Rahmsauce oder Tomatensauce, Bratkartoffeln	36

Lamm und Gefügel

Lammrack mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse und Dauphine-Kartoffeln	48
Maispouardenbrust gefüllt mit Morcheln an Portweissauce Bohnen und Tagliatelle	46

Fisch

Sole Meunière mit Salzkartoffeln und Blattspinat	58
Gebratener Zander auf Gemüsestreifen mit Safransauce und Reis	48

Krustentiere

Scampi pochiert und gratiniert an Vermouth-Sauce mit Reis	64
Gebratene Bärenkrebse mit Knoblauch, dazu Reis und Blattspinat	52