





Frühlingsküche

 Karotten-Kartoffel-Suppe mit Lauchstreifen				10.50
 Frühlingsalat				14.50
Grüner Salat, gelbe und rote Cherry-Tomaten, Mango-Filets und Fetakäse an einer hausgemachten italienischen Salatsauce				
Lachs-Tatar mit Apfelstückchen, dazu Toastbrot und Butter				
• Vorspeisen-Portion 22.50				
• Grosse Portion 31.50				
 Frühlings-Flammkuchen				23.50
mit Fenchel, Blutorange, Bergkäse vom Hasliberg				
zusätzlich mit Rohschinken + 3.00				
Poulet Suprême 36.50				
Pouletbrust mit Knochen an Pfeffersauce, Risotto mit Blattspinat				
Zanderfilet in Butter gebraten 34.50				
mit Tomaten, Zitrone und Kapern, dazu Salzkartoffeln und Gemüse				
 Spaghetti ai funghi				24.50
mit Champignons und Kräuterseitlingen				
Tiramisu, natürlich hausgemacht 12.50				
Milchreis mit Kirschkompott und Zimtzucker 11.50				
• grosse Portion 19.50				
Chardonnay Zürichsee AOC				
Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz		Flasche	10 cl	7.40
			75 cl	51.00
Côtes du Rhône «Le Rêveur» AOP				
Grenache / Syrah		Flasche	10 cl	6.60
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich			75 cl	46.00

 = vegetarische Gerichte

Fragen zu Allergenen beantworten unsere Servicemitarbeitenden gerne.
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1 %

