

Saisonkarte

Spargelcrèmesuppe  	15
mit Wildspargeleinlage <i>Creamy asparagus soup with wild asparagus garnish</i>	
Bunter Blattsalat mit Wildspargel   	19
dazu Shiitake-Pilze aus Horgen und eingelegter Rhabarber <i>Mixed leaf salad with wild asparagus, shiitake mushrooms from Horgen and pickled rhubarb</i>	
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind	26 36
mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat <i>Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>	
Stadt Land Fluss 	21
hausgemachte Spargelquiche, Zitronen-Mascarpone, Brunnenkresse <i>Homemade asparagus quiche, lemon mascarpone, watercress</i>	
Weisse Spargeln  	36
dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln <i>White asparagus with sauce hollandaise and fried potatoes</i>	
Grüne Spargeln  	34
mit Bärlauchpesto und Süsskartoffelstampf <i>Green asparagus with wild garlic pesto and mashed sweet potatoes</i>	
Hausgemachte Bärlauchpizokel 	29
dazu violette Spargeln, Radiesli und Baumnüsse <i>Homemade wild garlic pizokel with purple asparagus, radishes and walnuts</i>	
Beilagen:	
Huftplätzli vom Muotathaler Rind	+21
<i>Minute steak of Muotathal beef</i>	
Lostallo Lachsfilet	+19
<i>Salmon fillet from Lostallo</i>	
Irishes Lammnierstück	+16
<i>Irish lamb loin</i>	
Landrauchschinken	+12
<i>Country-style smoked ham</i>	

Symbole | symbols



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
Lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Deklaration: Fleisch aus der Schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.