

Apéro

Rauchlachshäppchen <i>auf Toast mit Crème fraîche</i>	6.50
Meatballs (6 Stück) <i>mit Louissauce</i>	11.50
Zanderknusperli <i>mit Lavendelmayonnaise</i>	5.50
Gemüsecrêpes <i>mit Sauerrahm</i>	6.00
Rindstatar <i>auf Toast</i>	5.50
Gurkenkaltschale <i>im Weckglas</i>	4.00
Zitronen-Ricotta Ravioli (2 Stück) <i>mit Salbeibutter</i>	3.50
Parmesan <i>mit Aceto Balsamico</i>	10.00
Oliven	8.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat <i>an Kräuter-Senfdressing mit hausgemachten Croûtons</i> <i>auf Wunsch mit Speckwürfeli + 2.00</i>	14.00
Weinbergschnecken (6 Stück) <i>mit Knoblauchbutter</i>	19.50
Tatar de bœuf (70g) <i>garniert mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Oliven und Kapernäpfel</i> <i>serviert mit Butter und Toast</i>	22.00

Suppen

Kürbiscrèmesuppe <i>mit Rahmhaube, Kürbiskern-Öl und Kernen</i>	14.00
Weissweinsuppe <i>mit Trauben und Kerbel</i>	14.00
Karotten-Ingwercrèmesuppe	12.00

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Röstli oder Nudeln</i>	45.00
Rinds-Entrecote Würfel <i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Marktgemüse</i> <i>Zur Wahl mit:</i> <i>Calvados-Rahmsauce</i> <i>Grüner Pfeffer-Rahmsauce</i> <i>Cognac-Pfeffersauce</i>	42.00
Kalbssteak vom runden Mocken <i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Marktgemüse</i> <i>Zur Wahl mit:</i> <i>Calvados-Rahmsauce</i> <i>Grüner Pfeffer-Rahmsauce</i> <i>Cognac-Pfeffersauce</i>	57.00
Tatar de bœuf (140g) <i>garniert mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Oliven und Kapernäpfel</i> <i>serviert mit Butter und Toast</i>	34.00

Fisch

Gebratenes Rotbarschfilet <i>mit Sauce Vert, dazu Pilaw-Dill-Reis und Mini-Karotten</i>	39.00
Butternudeln mit Rauchlauchs <i>Sauerrahmsauce und frischem Dill</i>	28.00

Vegetarisch

Zitronen-Ricotta Ravioli <i>mit Beurre Noisette, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	28.00
Mischpilz-Risotto	35.00

Dessert

Moelleux au chocolat <i>mit Sauerrahmglace</i>	12.00
Tarte Tatin <i>mit Vanilleglace</i>	13.50
Sorbet & Glace Kugel <i>Schokolade, Vanille, Himbeer, Birne und Fior di Latte</i>	5.50