

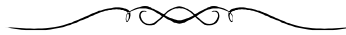
Veronika, der Lenz ist da!

Die Sonne scheint,
die Knospen öffnen sich - der Frühling macht Appetit auf
frisches Gemüse, kombiniert mit feinem Fisch und Fleisch.

Nach dem Motto "Frühlingserwachen" gilt es, die müden
Geister der kalten Jahreszeit mit leichtem Essen zu vertreiben.

Menü

Marinierte Pouletfilet-Spiesschen mit rassisger Erdnuss-Sauce
und asiatischem Gurkensalat
Marinated chicken skewer with peanut sauce and Asian cucumber salad



Bärlauchcrèmesuppe mit Crème Fraîche und Croûtons
Wild garlic cream soup with crème fraîche and croutons



Aufgeschnittenes Rindsflanksteak mit Kräuterbutter,
begleitet von neuen Bratkartoffeln und Blattspinat
*Sliced beef flank steak with herb butter,
new fried potatoes and leaf spinach*

oder / or

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse
Escalopes of veal with a sauce of morels, noodles and vegetables

oder / or

Gebratenes Bremgarter Saiblingsfilet mit Thymianbutter und Zitronenrisotto
Swiss char fillet with thyme butter and lemon risotto



Warmer Quarkauflauf mit Rhabarber und Himbeersorbet
Warm curd cheese soufflé with rhubarb and raspberry sorbet

Menu Fr. 78.--
Ohne Suppe / *without soup* Fr. 68.--

Vorfreuden / starters

Frisch und knackig

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Green salad with roasted kernels

Fr. 11.50

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat
Mixed salad

Fr. 13.50

Asiatisch

Marinierte Pouletfilet-Spiesschen mit rassisger Erdnuss-Sauce
und asiatischem Gurkensalat

Fr. 17.50

Marinated chicken skewer with peanut sauce and Asian cucumber salad

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons

Fr. 16.50

Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons

Märlihaft

Tatar von hausgeräuchtem Lachs und Avocado mit Crème Fraîche
Tatara of home smoked salmon and avocado with crème fraîche

Fr. 17.50

Aus dem Wald

Bärlauchcrèmesuppe mit Crème Fraîche und Croûtons
Wild garlic cream soup with crème fraîche and croutons

Fr. 11.50



Langusten Cappuccino

Aromatische Langustensuppe mit Krevettenstückchen
Spiny lobster cream soup with pieces of prawns

Fr. 15.50

Vegi und Fisch / vegi and fish

Triangoli

Spargel-Triangoli an Spargelsauce, getrocknete Tomaten und Rucola
Asparagus triangoli with asparagus sauce, sun-dried tomatoes and rocket

Fr. 29.--

Der Bündner und das Meer

Kräuter-Quark-Pizokels mit Gemüse und gebratenen Krevetten
Herb and quark «pizokels» with vegetables and fried prawns

Fr. 41.--

Ohne Krevetten / without prawns

Fr. 29.--

Walliser Eglifilets Loë

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter, Bratkartoffeln und Blattspinat
Fried perch fillets with almond butter, roasted potatoes and spinach leaves

Fr. 46.--

Fischers Fritz

Gebratenes Bremgarter Saiblingsfilet mit Thymianbutter
und Zitronenrisotto

Swiss char fillet with thyme butter and lemon risotto

Fr. 44.--



Aktuelles

Filet

Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce, Fr. 41.--
Bärlauchspätzli und grünen Spargeln
Pork fillet medallions with morel sauce, wild garlic spaetzle and green asparagus

Flanksteak

Aufgeschnittenes Rindsflanksteak mit Kräuterbutter, Fr. 41.--
neuen Bratkartoffeln und Blattspinat
Sliced beef flank steak with herb butter, new fried potatoes and leaf spinach

Saftiges vom Schwein

Grand Cru Schweins-Kotelett mit Schwarte aus dem Ofen Fr. 42.--
mit süss-salziger Speck-Vinaigrette, Parmesanrisotto und Gemüse
*Grand cru pork chop with rind from the oven
with sweet and salty bacon vinaigrette, parmesan risotto and vegetables*

Frühlingserwachen

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse Fr. 44.--
Escalopes of veal with a sauce of morels, served with noodles and vegetable

Poulet

Pouletbrust-Schnitzel mit Boursinsauce, Nudeln und grünem Spargel Fr. 39.--
Chicken breast schnitzel with boursin sauce, fine noodles and green asparagus

Thai-Currys

Kiew Warn

Grünes Curry rassiges mit Thai-Auberginen, Basilikum und Zitronengras
Green curry with Thai-aubergines, basil and lemongrass

Garie

Gelbes Curry mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Tomaten
Yellow curry with peppers, spring onions and tomatoes

- Pouletbruststreifen / *sliced chicken* Fr. 42.--
- Krevetten / *prawn* Fr. 46.--
- Rindshuftstreifen / *beef steak strips* Fr. 46.--
- Engel Tofu / *Tofu (vegan)* Fr. 26.--
- Gemüse / *vegetable (vegan)* Fr. 26.--

Zu diesen Curry-Gerichten servieren wir Jasminreis
All Currys are with Jasmine rice

Klassiker / classics

Wie vom Grossmueti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse Fr. 36.--
Veal meatballs with Champignon cream sauce, noodles and vegetables

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken Fr. 34.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big Fr. 41.--
Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, Kalb/veal Fr. 48.--
served with french fries and vegetables glutenfrei möglich

Zürcher Geschnetzeltes

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, Fr. 44.--
begleitet von Rösti und Gemüse gross/big Fr. 49.--
Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce,
Swiss rösti and vegetables

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach Fr. 26.--
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/big Fr. 36.--
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Kalbsleberli vom Feinsten

Kalbsleberstreifen mit Schalotten, Salbei, getrockneten Tomaten Fr. 44.--
und Rotweinjus, dazu Butterrösti und Gemüse gross/big Fr. 49.--
Sliced calf's liver with red wine-sauce, dried tomatoes,
Swiss rösti and vegetable

Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

“Keis Dessert” Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	Fr. 7.50
Warme Verführung Warmer Quarkauflauf mit Rhabarber und Himbeersorbet <i>Warm curd cheese soufflé with rhubarb and raspberry sorbet</i>	Fr. 14.50
Affogato Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	Fr. 7.--
Frühlingsduft Holunderblüten-Panna Cotta mit Himbeersorbet <i>Elderflower panna cotta with raspberry sorbet</i>	Fr. 14.50
Coupe Danemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	Fr. 13.50*
Coupe Henry Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör <i>Vanilla ice cream with pineapple pieces and egg liqueur</i>	Fr. 13.50*
Coupe Hot Berry Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	Fr. 13.50*
Bananensplit Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	Fr. 14.50
Apfelchüechli mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	Fr. 15.50
Eiskaffee Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	Fr. 12.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm <i>Crème caramel with whipped cream</i>	Fr. 9.50

Alles inkl. 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:

Mandy Berther
Danilo Splittgerber
Patricia Abrecht
Susan Strebel
Noah Klantschnik
Tim Kuster

Küche:

Dario Mikulic, Küchenchef
Matteo Haas, Sous Chef
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Alina Wertli 3. Lehrjahr
Jérôme Schwarz 2. Lehrjahr
Javier Gonzales 1. Lehrjahr

In Ausbildung:

Fabienne Hammer 2. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Reh	Österreich
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Egli	Schweiz, Valperca La Perche Loë, Wallis
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam
Hausbrot	Unterlunkhofen, Schweiz
Tafelbrötli	Unterlunkhofen, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Kartoffelbrötchen	Deutschland
Laugensandwich	Lichtenstein
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz
Plunder Gebäck	Dänemark

Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen
Bio Eier	Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon
Erdbeeren	Familie Zimmermann, Bellikon

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.