

FRÜHLINGSKARTE

SUPPEN

<i>TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>SPARGELCREMESUPPE MIT ROHSCHINKENCHIP</i> <i>ASPARAGUS CREAM SOUP WITH RAW HAM CHIP</i>	<i>CHF 9.80</i>
<i>RANDENSUPPE BEETROOT SOUP</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>WEISSWEINSUPPE WHITE WINE SOUP</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>SUPPENSINFONIE (3 MINI SUPPEN: SPARGEL, RANDEN, WEISSWEIN)</i> <i>SYMPHONY OF THREE SOUPS (ASPARAGUS, BEETROOT, WHITE WINE)</i>	<i>CHF 12.50</i>

VORSPEISEN

<i>BLATTSALAT LEAF SALAD</i>	<i>CHF 8.00</i>
<i>GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD</i>	<i>CHF 9.80</i>
<i>RINDS TARTAR MIT TOAST UND BUTTER BEEF TARTAR WITH TOAST</i>	<i>CHF 19.00</i>
<i>BLATTSALAT MIT RAUHLACHS AN HONIGSENFRESSING</i> <i>LEAF SALAD WITH SMOKED SALMON AND HONEY MUSTARD DRESSING</i>	<i>CHF 15.00</i>
<i>TOMATE-MOZZARELLA SALAT TOMATO-MOZZARELLA SALAD</i>	<i>CHF 15.00</i>

VEGETARISCH

<i>SPARGELRISOTTO ASPARAGUS RISOTTO</i>	<i>CHF 23.50</i>
<i>FRÜHLINGSSALAT MIT RÖSTIROLLEN GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE</i> <i>SPRING SALAD WITH RÖSTI-ROLLS FILLED WITH CREAM CHEESE</i>	<i>CHF 24.00</i>
<i>SPARGELTROTTELLINI AN LIMETTENSAUCE MIT SPARGELRAGOUT</i> <i>ASPARAGUS RAVIOLI WITH LIME SAUCE</i>	<i>CHF 25.00</i>
<i>HAUSGEMACHTE BLÄTTERTEIG-GEMÜSETASCHE</i> <i>MIT GEMISCHTEM SALAT</i>	<i>CHF 24.00</i>
<i>HOUSE MADE VEGETABLE-CAKE WITH MIXED SALAD</i>	
<i>FRÜHLINGSPASTA MIT CHERRY-TOMATEN,</i> <i>SPARGELN UND MORCHELN</i>	<i>CHF 26.00</i>
<i>SPRING PASTA WITH TOMATOES, ASPARAGUS AND MORELS</i>	

HABEN SIE EINE ALLERGIE? DANN FRAGEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL NACH!
DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? PLEASE INFORM WITH OUR WAITRESS.
ZUR HERKUNFT UNSERER SPEISEN GIBT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERNE AUSKUNFT.

UNSERE KLASSIKER

SCHIFFFAHRTSCHNITZEL (SCHWEIN), POMMES UND DIPSAUCEN XXL CHF 26.00
SCHNITZEL (PORK) XXL WITH FRENCH FRIES

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES CHF 24.00
SCHNITZEL (PORK) WITH FRENCH FRIES

POULET BRUST AN PAPRIKARAHMSAUCE MIT GEMÜSE UND REIS CHF 26.00
CHICKEN BREAST WITH PAPRIKA CREAM SAUCE, VEGETABLE AND RICE

SCHWEINSSCHNITZEL AN PILZRAHMSAUCE, GEMÜSE UND NUDELN CHF 27.00
SCHNITZEL (PORK) WITH MUSHROOM CREAM SAUCE, VEGETABLE AND PASTA

RINDSTARTAR MIT TOAST UND BUTTER BEEF TARTAR WITH TOAST CHF 28.00

POULETFLÜGELI MIT DIPSAUCEN UND POMMES FRITES CHF 24.00
CHICKEN WINGS WITH DIP SAUCE AND FRENCH FRIES

FRÜHLINGS GENUSS

LAMMRÜCKEN «PROVENCALE» MIT KROKETTEN UND GEMÜSE CHF 38.00
LAMB «PROVENCALE» WITH POTATO-CROQUETTES AND VEGETABLES

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» MIT GEMÜSE UND RÖSTI CHF 45.00
VEALSTEAK WITH MUSHROOM CREAM SAUCE, VEGETABLES AND RÖSTI

**RINDS ENTRECÔTE AN KAPERNSAUCE MIT GEMÜSE
UND DUCHESSE KARTOFFELN** CHF 40.00
*RIB-EYE-STEAK WITH CAPER SAUCE, VEGETABLES
AND DUCHESSE POTATOES*

**FRÜHLINGSSALAT MIT LAMMSTREIFEN AN BALSAMICO DRESSING
GARNIERT MIT FRÜCHTEN** CHF 26.00
*SPRING SALAD WITH LAMB STRIPS AND BALSAMIC DRESSING
GARNISHED WITH FRUITS*

KALBSCHNITZEL AN MORCHELRAHMSAUCE MIT NUDELN UND GEMÜSE CHF 47.00
VEALSTEAK WITH MOREL CREAM SAUCE, VEGETABLES AND PASTA

FISCH

ZANDERKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE AUF SALATBOUQUET CHF 27.50
DEEP-FRIED PIKE-PERCH WITH TARTAR SAUCE, SERVED WITH MIXED SALAD

FELCHENFILET AUF SPARGELRISOTTO CHF 37.00
FILLET OF WHITEFISH SERVED WITH ASPARAGUS RISOTTO

EGLI FILET AUF KARTOFFEL - GEMÜSEBEET CHF 37.00
EGLI FILLET WITH POTATOES AND VEGETABLES

FISCH AUS DEM WALENSEE JE NACH FANG DES FISCHERS
FISH DEPENDS ON THE FISHERMAN'S CATCH