



Apero



Limoncello Spritz		12.50
Sarti Spritz		12.50
Lillet wild berry		10.50
Orangen Spritz	alkoholfrei	9.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic	alkoholfrei	9.50

WEISSWEIN

Wagner Chardonnay AOC	2025	1 dl	7.40
Traubensorte: Chardonnay			
Aroma: exotisch, frisch, spritzig			
<i>Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz</i>			
Grüner Veltliner Göttweiger Berg	2024	1 dl	7.20
Traubensorte: Grüner Veltliner			
Aroma: gelbe Früchte, Äpfel, frisch			
<i>Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich</i>			

ROSEWEIN

Rose Pinot Noir	2024	1 dl	7.40
Traubensorte: Pinot Noir			
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone			
<i>Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz</i>			

ROTWEIN

The Wine	2022	1 dl	7.40
Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon			
Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren			
<i>Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich</i>			
Duca dei Boschi			
Bolgheri Rosso DOC	2021	1 dl	8.60
Traubensorten: Cabernet Sauvignon,			
Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot			
Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang			
<i>Tenute Piccini, Toskana, Italien</i>			



Vorspeisen



Blattsalat vom Feld 9.50
Kerne, Radiesli

Saisonaler Blattsalat 15.50
Spargel, Erdbeeren, Spinat, Radiesli

Wählen Sie ihr hausgemachtes Dressing:
Bärlauch, französisch, italienisch

Spargel gebraten 18.50
Zitronencreme, Zitronenchutney, Haselnüsse, Parmesanschaum

Frühlingssalat Rathaus 16.50
Pikanter Erdbeersalat, Spargel, Burrata, Brotchips, Blattsalat

Rindscarpaccio 24.50
Zitronencreme, Zitronenchutney, Haselnüsse, Parmesanschaum

Rindstartar
Diverse Garnituren, Hausbrot Bäckerei Wick
Vorspeise 21.50
Hauptgericht 34.50

Frühlingstartar
Spargel, Parmesanschaum, Senfkörner, Hausbrot Bäckerei Wick
Vorspeise 24.50
Hauptgericht 37.50

Suppen



Erbsencremesuppe 9.50
Pfefferminzöl, Joghurt

Spargelcremesuppe 11.50
Rahmhaube, Sonnenblumenkerne, Estragonöl, Spargel Einlage



Saisonal



Maispouardenbrust Buttersauce, Bärlauchpesto, Tagliolini, Spargel	34.50
Lamm Gigot sanft gegart Jus, Senfkörner, Spargelrisotto, Spargel	43.50
Rindsfilet Morchelrahmsauce, Frühlingskartoffeln, Spargel	56.50
Kalbshacktätschli Buttersauce, Bärlauchöl, Frühlingskartoffeln, Spargel	29.50

Klassiker



Rindsfiletwürfel Stroganoff Tagliolini, Saisongemüse	42.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti oder Tagliolini	38.50
Kalbscordonbleu Pommes frites, Saisongemüse	42.50
Kalbschnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	38.50
Schweinscordonbleu Pommes frites, Saisongemüse	32.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	28.50
Pouletbrust Cafe de Paris Pommes frites, Saisongemüse	29.50
Saisongemüse	4.50



Fisch



Zürisee Felchenfilets gebraten	38.50
Buttersauce, Bärlauchöl, Salzkartoffeln, Spargel	
Züriseefelchen gebacken im Bierteig	34.50
Salzkartoffeln, Tartarsauce	
Lachs sanft gegart	36.50
Zitronenbuttersauce, Zitronenchutney, Spargelrisotto	

Vegetarisch



Zitronenravioli	25.50
Buttersauce, Parmesan, Kräuter, Haselnüsse	
Zusätzlich: Rindsfiletwürfel gebraten	40.50
Spargelrisotto	
Burrata, Zitronenchutney, Parmesan	26.50
Zusätzlich: Rindsfiletwürfel gebraten	41.50

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Lamm	Irland
Maispouardenbrust	Frankreich
Lachs	Norwegen
Felchen	Schweiz, Zürichsee

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt