FRÜHLING

Suppen, Soup

Hausgemachte Spargelcrémesuppe mit Brotcrôutons 12.50
Homemade asparagus cream soup with bread crôutons

Klare Fleischbrühe mit Gemüsewürfeli und Sherry 11.50
Meat broth with diced vegetables and sherry

Tagessuppe *Es Hät so langs hät* 9.50
Soup of the day

Salate und kalte Vorspeisen

Knackig frischer Blattsalat mit Hausdressing, Leaf salad 10.50

Gemischter Salat mit Hausdressing, mixed salad 12.50

Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella 15.50
Tomato Salad with buffalo Mozzarella

Spargel *Bruschetta*
geröstete Brotscheiben mit frischen Spargeln 15.50
toasted slices of bread with fresh asparagus

Bunter Frühlingssalat an feiner Spargel-Vinaigrette
mit Jungspinat, Radieschen,Tomaten, Tête de Moine
Spinach, radishes, tomatoes and tête de moine 17.50

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter (Vorspeiseportion)
Beef tartar with toast and butter (appetizer) 26.00

Vegetarische oder Vegane Gerichte

Gemüseteller *
bunte Zusammenstellung von saisonalen Gemüsen
und Kräuterkartoffeln
CHF 28.50

Rassiges rotes Thai Curry *
mit Gemüse und Kokosmilch dazu Basmatireis
with vegetables and coconut milk basmati rice
CHF 29.50

Frisches Spargelravioli
in Butter mit frischen Gartenkräuter Kirschtomaten,Parmesan
Asparagus ravioli in butter with fresh garden herbs
CHF 31.00

Röstipastetli mit frischen Spargeln, Morcheln, Gartenerbsen
an sämiger Rahmsauce mit Gemüse allerlei
Röstipastetli with fresh asparagus, morels, garden peas
CHF 29.50

Fitnessteller mit Falafel *
grosszügige Auswahl von knackigen Salaten
mit Kichererbsenfalafel und sweet chilli Sauce
with chickpea falafel and sweet chili sauce
CHF 24.50

Vegan möglich
Um Verwechslungen auszuschliessen, bitten wir Sie bei der Bestellung
ausdrücklich zu erwähnen, dass Sie die vegane Variante möchten.

Frühlingserwachen

Frische Spargeln mit Frühlingskartoffeln
und Hollandaise 31.50
Fresh asparagus with spring potatoes and hollandaise

★ mit Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter
with beef entrecôte with herb butter 48.00

★ mit Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter 58.00
with beef fillet steak with herb butter

★ mit Lammfilet an Balsamicojus 45.00
with fillet of lamb with balsamic jus

★ mit gebratenen Bachtelforellenfilets 38.50
with roasted brown trout fillet

★ mit gebratener Lachstranche 38.50
with roasted salmon tranche

Gebratene Pouletbrust mit grünem Spargel gefüllt
dazu Parmesanrisotto 38.50
Roasted chicken breast with green asparagus served with parmesan risotto

Unsere Klassiker, Classic

Kim's hausgemachte Schweinsbratwurst nach Rezeptur
von Grossvater Schmucki 26.00
mit Zwiebelsauce und feiner Butterrösti(CH)
Homemade pork sausage with onions an Rösti

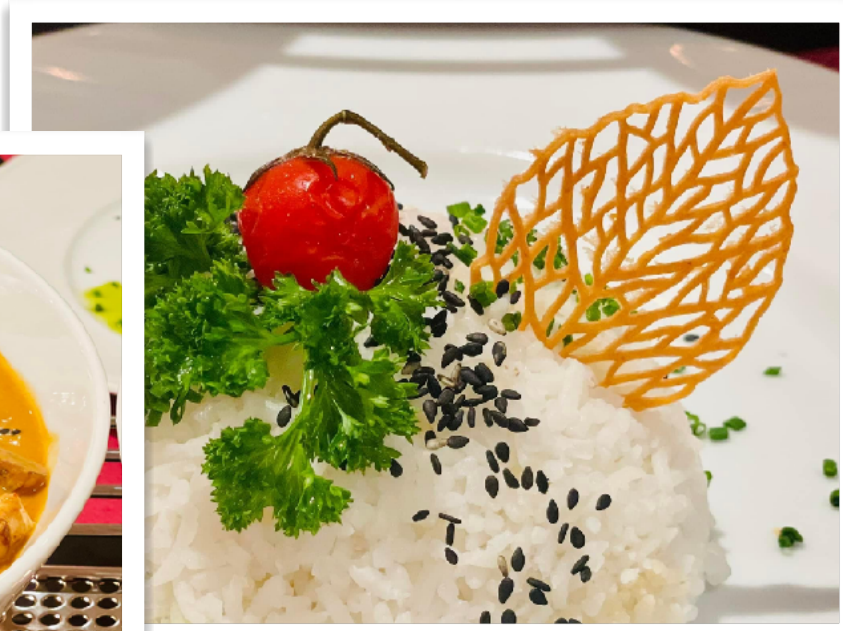
Schweins-Cordonbleu 38.00
mit würzigem Bergkäse und Bauernschinken gefüllt
dazu Pommes-frites und Gemüse (CH)
pork escalope in breadcrumbs with french fries

Gibswiler-Pfännli 38.50
Schweinsfiletmedaillons mit Pilzrahmsauce und Rösti
in der Gusspfanne serviert (CH)
Pork fillet with mushroom cream sauce and Rösti

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 45.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce
mit feiner Butterrösti (CH)
Veal sliced in a mushroom sauce with Rösti

Kalbsleberli 38.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern
mit feiner Butterrösti (CH)
Chopped veal liver with Rösti

Jedes Gericht wird immer frisch zubereitet,
daher brauchen wir ca. 40 Minuten Zeit, bis Sie es geniessen können.



Thai Curry Pfanne mit Gemüse und Kokosmilch
Basmatireis 29.50

Thai curry pan with vegetables and coconut milk basmati rice

... mit schweizer Pouletfleisch
with swiss chicken meat 37.50

... mit Riesenkrevetten 35.50
with shrimps

« Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter »

Unsere Hausdressing's
zum Mitnehmen
50cl CHF 9.00