

## Wie wär`s mit einem Aperitif

---

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	3,80 €
Glas <b>Weisser Burgunder Sekt , trocken</b> aus der Magnumflasche W.G. Sasbach	6,90 €
Glas Kir Royal oder Sekt mit Limoncino oder Pfirsichlikör*	6,90 €
Campari / Zusatz Orange oder Soda 0,60 € *	4,50 €
Sherry Dry oder Medium	4,20 €
Martini weiss, rot oder d`Oro*	4,50 €
Pernod, Ricard, Cynar	4,50 €
Gin Tonic	6,00 €
Lillet Wild Berry *	7,50 €
<b>Aperol Sprizz</b> - Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,50 €

\*Mit Farbstoff

## Die Salate und Vorspeisen

---

Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen <sup>(8)</sup>	6,90 €
Kopfsalat „Mimosa“ mit French Dressing	8,50 €
Chicoree und Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella gebratenen Speckwürfeln, Croutons, Röstzwiebel- Vinaigrette	11,50 €
Frühlingsalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse - Rosmarinhonig - Walnuss – Traubencrème <sup>(8)</sup>	13,50 €
Lachscarpaccio mit Limonen Öl, Kresse, Radieschen und Spargel- Panna Cotta	15,50 €

## Die Suppen

---

Kraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Bärlauch Cremesuppe mit Flußkrebsschwänzen	9,50 €
Unsere Spargelcremesuppe mit viel Spargel	9,50 €

## Die Klassiker

---

Wiener Schnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	24,50 €
Cordon – Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	25,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	24,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Weißwein, Champignons und Rösti	23,50 €

### **Unsere Weinempfehlung :**

**2013 Ca`Di Pian DOC  
Barbera D`Asti  
La Spinetta**

**0,75l – Flasche**

**39,50 €**

---

## Die Hauptgänge

---

In Chianti geschmortes Kalbsbäckle mit Rotwein Schalotten und Kartoffelpüree	24,50 €
Rosa gebratene Barberie Entenbrust an Honig – Balsamico Jus auf Spargelrisotto	27,50 €
Rosa gebratener Irischer Lammrücken mit frischen Kräutern und gerösteten Knoblauch Chips auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelkrapfen	29,50 €
Gegrilltes Filetsteak vom Angus Rind mit Tellicherry Pfefferkruste Trüffeljus, mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin	32,50 €

## Die Pasta

---

Tagliarini mit frischen Morcheln a la Creme	16,50 €
Caramelle mit Rucola und Parmaschinken gefüllt an Mascarponesauce mit gebratenen Kirschtomaten	16,50 €

## Die Fische

---

Gegrilltes Skrei Filet ( Winter Kabeljau) auf Blattspinat mit frischen Morcheln a la Creme und Tagliarini	33,50 €
Gegrilltes Seeteufel Filet auf mediterranem Gemüse mit Limonen Öl und Tagliarini	32,50 €

## Das Vegetarische Menü

---

Frühlingsalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse - Rosmarinhonig -  
Walnuss – Traubencreme

\*\*\*

Tagliarini mit frischen Morcheln a la Creme

\*\*\*

Creme Brulee von der Tonkabohne mit Mandarinsorbet

36,50 €

## Das Kranz Menü

---

Lachscarpaccio mit Limonen Öl, Kresse, Radieschen und Spargel- Panna Cotta

\*\*\*

Bärlauch Cremesuppe mit Flußkrebsschwänzen

\*\*\*

Rosa gebratene Barberie Entenbrust an Honig-Balsamico Jus auf Spargelrisotto

\*\*\*

Rhabarber-Erdbeermousse Schnitte auf Crunchie Boden

mit frischen Beeren und Streusel

Menü komplett 62

ohne Suppe 55

## Die Süßen Genüße

---

<b>Hausgemachte Meringen mit hausgemachtem Vanilleeis</b> Schlagsahne und frischen Früchten	10,50
<b>Rhabarber-Erdbeer- Mousse Schnitte</b> mit frischen Beeren und Streusel	10,50
<b>Creme Brulee von der Tonkabohne mit Mandarinsorbet</b>	10,50
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> und unserem Passionsfrucht Sorbet	11,50
<b>Würfel vom frischen Parmesan</b> mit Olivenöl, Rosmarin und rosa Pfeffer	9,50

## EIS SPEZIALITÄTEN

<b>Gemischtes Eis ohne / mit Sahne <sup>(1)</sup></b>	5,50 / 6,00
<b>Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel<sup>(1)</sup></b>	6,00
<b>Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce<sup>(1)</sup></b>	6,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren<sup>(1)</sup></b>	6,90
<b>Zitronensorbet im Glas serviert,</b> am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen	9,50

<b>1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchten</b>	3,50
-----------------------------------------------------------------	------

**Himbeere**  
**Cassis**  
**Passionsfrucht**  
**Mango**  
**Erdbeere**

## Die Kleinen Gerichte und Vesper

---

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert <sup>(2 4,8)</sup>	10,50
Ein Schnitzel paniert mit gemischten Salaten der Saison <sup>(8)</sup>	11,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison <sup>(8)</sup>	9,50
Schweinesteak mit gemischten Salaten der Saison und Kräuterbutter	15,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	23,50
Bunter Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Knoblauchbrot	23,50
Fitness Teller	
Gegrilltes Entrecote mit gemischten Salaten umlegt und Kräuterbutter	25,50

Liebe Gäste für Allergiker haben wir eine Speisekarte  
mit Kennzeichnung der Allergene.  
Bitte Verlangen Sie danach.

### **Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 Chinin haltig