

Wie wär`s mit einem Aperitif

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	3,80 €
Glas Weisser Burgunder Sekt , trocken 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 €
Aperol Sprizz- 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

Kleiner Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen ⁽⁸⁾	6,00 €
Salat von dreierlei Tomaten mit Büffelmozzarella, Wildkräuter, Kresse und Röstzwiebel- Vinaigrette mit Olivenöl von Ceralti	11,50 €
Frühlingsalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse - Rosmarinhonig - Walnuss – Traubencrème ⁽⁸⁾	13,50 €
Carpaccio von Zander und Lachs mit Limonen Öl, Kresse, Radieschen und Spargel- Panna Cotta	15,50 €
Vitello Tonato Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken an Thunfischcreme mit Oliven	15,50 €

Die Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Creme Fraiche	8,50 €
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

Gegrilltes Rib Eye Steak vom Angus Rind mit Rotweinschalotten
mit Spargelgemüse und Folienkartoffel und Sour Cream 28,50 €

Rosa gebratener Irischer Lammrücken mit frischen Kräutern
und gerösteten Knoblauch Chips auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarin Kartoffel 29,50 €

Gegrilltes Filetsteak vom Angus Rind mit Tellicherry Pfefferkruste
Trüffeljus, mediterranes Gemüse und Rosmarin Kartoffel 32,50 €

Die Pasta

Spargel Risotto mit Kresse, Champignons und gehobeltem Peccorino 16,50 €

Spaghetti aglio et olio
mit gegrillten Riesengarnelen und gehobeltem Parmesan 21,50 €

Die Fische

Gegrilltes Lachsfilet an Limonensauce 29,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen, Blattspinat und Tagliarini

Gegrilltes Seeteufel Filet auf mediterranem Gemüse 32,50 €
mit Limonen Öl und Tagliarini

Das Vegetarische Menü

Frühlingsalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse
- Rosmarinhonig - Walnuss – Traubencreme

Spargel Risotto mit Kresse, Champignons und gehobeltem Peccorino

Zitronengras Creme Brulee mit Erdbeersorbet

36,50 €

Das Kranz Menü

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

Spargelcremesuppe mit Flußkrebsschwänzen

Kalbsrückensteak mit Spargel, Neuen Kartoffel und Sauce Hollandaise

Rhabarber-Erdbeermousse Schnitte auf Crunchie Boden

mit frischen Beeren und Streusel

Menü komplett 62

ohne Suppe 57

Die Süßen Genüße

Rhabarber-Erdbeer- Mousse Schnitte mit frischen Beeren und Streusel	10,50
Zitronengras Creme Brulee mit Erdbeersorbet	10,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und unserem Passionsfrucht Sorbet	11,50

Ein kleines Dessert geht immer:
Unsere Mini Dessert Gläser **pro Glas 4,00 €**

- Mousse au chocolat
- Mousse au chocolat weiss
- Passionsfruchtcreme
- Panna Cotta

Würfel vom frischen Parmesan mit Olivenöl, Rosmarin und rosa Pfeffer	9,50
--	------

EIS SPEZIALITÄTEN

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

1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchten 3,50

**Himbeere
Cassis
Passionsfrucht
Mango
Erdbeer**

Die Kleinen Gerichte und Vesper

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert ^(2 4,8)	10,50
Ein Wiener Schnitzel mit gemischten Salaten der Saison ⁽⁸⁾	16,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison ⁽⁸⁾	10,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	23,50
Bunter Sommer Salat mit gegrillten Riesengarnelen	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