



Vorspeise

Bunter saisonaler Blattsalat mit gemischten gerösteten Kernen *
9.00

Gemischter Blattsalat mit Rohkost *
12.00

Pastetli mit frischen Eierschwämmli an einer Zitronengrassauce
17.50 / 26.50 als Hauptspeise

Pastetli mit frischen Eierschwämmli und Kalbsmilken
an einer Kräuterrahmsauce
19.50 / 29.50 als Hauptspeise

Erbsensuppe mit Minze
9.50

*Salatdressing französisch oder italienisch nach Wahl

Vegetarische Gerichte

Vegane Kichererbsenbällchen an Kräutersauce (Kokosmilch)
mit schwarzer Polenta-Schnitte und grünen Erbsen
28.00

Risotto mit frischen Eierschwämmli und marinierten Cherrytomaten
26.00

Für unsere Kleinen

Kinderteller vegetarisch * 10.00

Kinderteller mit Fleisch oder Fisch * 13.00

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot



Fleischgerichte

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)
30.00

Gebratenes Lammhüftli mit einer Pfefferminzsauce
dazu neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse
(vom Lamm aus irländischer Freilandhaltung)
35.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet
(vom Schweizer Freilandrind/Jenzer-Natura-Qualität)
42.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Rösti
(vom Vollmilch-Kalb aus der Region/Jenzer Natura-Qualität)
39.00

Fischgerichte

Gebratenes Bio-Forellenfilet à la meunière mit Salzkartoffel
und Blattspinat
(von der Biofisch-Zucht Flückiger, Uerkheim/Aargau)
36.00

Gebratenes Lachsteak an einer Kaffir-Zitronensauce
dazu Risotto mit Eierschwämmli
(Swiss Lachs aus Zucht in Lostallo/Graubünden)
34.00

Fitnesssteller: Gebratenes Lachsteak mit Kräuterbutter Fitnesssteller
(Swiss Lachs aus Zucht in Lostallo/Graubünden)
30.00

Fettuccine alla Vodka mit Black-Tiger-Crevetten und Frühlingszwiebeln
(Bio-Zucht aus Zucht in Vietnam)
34.00