

Fleischgerichte

Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Pfifferlinge, Champignons und Schalotten
in Steinpilzrahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelrösti, bunter Salatteller
19,00 €



Wiener Schnitzel aus der Pfanne (Kalb)
Pommes Frites
bunter Salatteller der Saison
18,80 €



Schweinemedailon vom Gäu
auf Kräuterrahmpilzen
mit handgemachte Butterspätzle
bunter Salatteller
18,20 €

Weide – Lammrücken in der Kräuter – Nusskruste
und
gezopftes Lammfilet natur gebraten
an einer Knoblauch – Thymiantunke
grüne Bohnen
Kartoffelgratin überbacken mit Grana Padano
28,50 €



Zwiebel – Rostbraten vom Angus Rind
mit zweierlei Zwiebeln, Bratensauce
handgemachte geschmelzte Butterspätzle
Salate der Saison
21,50 €

Warme Heidelbeeren
in einer
Zimt – Kirschsauce
Walnusseis 5,80 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,20 €

Klare Fischsuppe (Bouillabaisse) mit verschiedenen Fischen
im Safransud, Knoblauchbaguette 7,80 €

Fisch

Filet vom Seehecht (grätenarm, Wildfang)
in Butter gebraten

auf Champignons in Kräuterrahmsauce,
feine Nüdelchen, bunter Salatteller

Der Seehecht hat ein wohlschmeckendes Fleisch,
das sehr fein und weiß ist und zudem sehr wenig Fett enthält

18,90 €

Fischteller „Chef Art“

Seehecht, Medaillon vom Seeteufel, Zanderfilet, Rotgarnelen
in Butter gebraten an einer Noilly Pratsauce

Petersilienkartoffeln

bunter Salatteller

25,80 €

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Räucherlachs, Spinat und Frischkäse

in Butter geschwenkt an einer Hummersauce

winterlicher Salatteller

14,50 €

Allerlei



Hausgemachte Maultaschen

geschmolzt mit Speck und Zwiebeln

bunter Salatteller

11,20 €



Gemischte Pilze in Steinpilzrahm

mit Kräutern verfeinert

gebratene Serviettenknödeln, winterlicher Salatteller

14,50 €