

Vorspeisen

*Thunfischcreme mit Frühlingslauch,
bunter Kresse, Baguette* 10,50€

*Brokkoli-Apfelsalat mariniert mit Soja, Honig und Sesam,
gebratene Garnele* 12,50€

*Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico-Dressing,
kleiner Salat, Parmesanraspeln* 14,50€

Suppen

*Curry-Kokossuppe
mit einem Hähnchenspieß* 6,50€

*Paprikarahmsuppe, in der Frucht serviert,
mit einer gebratenen Jacobsmuschel* 7,50€

Fleischgerichte

*Spare Ribs vom Landschwein in BBQ Sauce,
gebratenes Gemüse, Ofenkartoffel mit Sour Creme* 22,50€

*Züricher Geschnetzeltes in Weißweinsauce,
Champignons, Kartoffelrösti, gemischter Salat* 23,50€

*Spieß vom Rinderfilet und Garnele, Kräutersauce,
Avocadospalten, Minimais, Bärlauchkartoffeln* 26,50€

Fischgerichte

*Rotbarbe auf Rahmporree, krosser Speck,
kleine Kartoffeln* 19,50€

*Mediterraner Fischtopf mit Muscheln, Garnele, Safran,
Gemüse, Kartoffeln* 20,50€

*Zanderfilet mit geschrotetem Pfeffer und Basilikum,
Fenchelgemüse in Rahm, rote Bandnudeln* 22,50€

Steaks vom Argentinischen Hochlandrind

Sirloin Steak 200g 25,50€

Champignons, Austernpilze,
gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter 300g 29,50€

Rinderfilet 200g 28,50€

Champignons, Austernpilze,
gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter 300g 33,50€

Bitte wählen Sie als Beilage dazu:

Gemüse der Saison oder

Gemischter Salat

und

Ofenkartoffel oder

Bratkartoffeln^{2,3,7,14} oder

Kartoffelkroketten

Zusatzstoffe:

¹ Betacarotin

² Konservierungsstoffe

⁷ Geschmacksverstärker

⁸ Phosphat

¹⁴ Nitritpökelsalz

Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln

Vegetarische Gerichte

<i>Chicoréeblätter mit Gemüsegulasch, Kräutern</i>	<i>10,50€</i>
<i>Gebackene Ziegenkäserolle mit Avocado, Feige, Bulgursalat</i>	<i>11,50€</i>
<i>„Röstipizza“ mit Oliven, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Büffelmozzarella</i>	<i>12,50€</i>