

M E N U

Tafelspitz Carpaccio | Meerrettichmousse | Gemüsevinaigrette
Boiled beef carpaccio | horseradish mousse | vegetable vinaigrette

ODER

or

Bunter Salat | gepickeltes Gemüse | Hausdressing
mixed salad | pickled vegetables | house dressing

UND / ODER

and / or

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage
asparagus cream soup | sliced asparagus

Rinds Entrecote (Aus) | Madairajus | Mediterranes Gemüse | Kräuter Kartoffel
Beef Entrecote (Aus) | Madairajus | Mediterranean Vegetables | Herb Potato

ODER

or

Gebratene Rotbarschfilet (Wildfang Atlantik)
Basilikumrisotto | Cherry Tomate
Fried redfish fillet (wild-caught Atlantic)
Basil risotto | cherry tomato

Orangen Creme Brûlée | Beeren | Sauerrahmglace
Orange crème brûlée | berries | sour cream ice cream

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menu Preis Zweigang	CHF 59.50
Menu Preis Dreigang	CHF 69.50
Menu Preis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inkl. MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

mixed salads or leaf lettuce | dressing of your choice

CHF 13.50

Klare Kraftbrühe | Trüffelnockerl

clear consommé | truffle dumplings

CHF 16.50

Hauptgerichte

Main courses

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter

escalope of veal | mixed salad | herbal butter

CHF 39.50

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Rotweinjus | saisonales Gemüse | Morchelrisotto

beef fillet steak | red wine jus | seasonal vegetables | morel risotto

CHF 58.50

Jakobsmuschel | Safranrisotto

Spargel | Shitakepilze

scallop | saffron risotto | asparagus | shitake mushrooms

CHF 44.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Zitronen-Kräutergnocchi Tomaten | Oliven | knuspriges Gemüse

homemade lemon-herb gnocchi | tomatoes | olives | vegetables

CHF 36.50

Spargelgerichte

asparagus dishes

Wartauer / Rheintaler- oder Donauspargel

Wartauer Spargel von der Familie Hans und *Anita* Gabathuler-Reich

mit Sauce Hollandaise

with sauce Hollandaise

mit Gemüsevinaigrette

with vegetable vinaigrette

mit Brotbrösel und gehacktem Ei

with buttered bread crumbs and chopped egg

als Vorspeise | as appetizer CHF 24.50

als Hauptgang | as maincourse CHF 39.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

San Daniele Schinken

San Daniele raw ham

CHF 13.00

Kochschinken

cooked ham

CHF 9.50

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

asparagus cream soup | sliced asparagus

CHF 14.50

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

escalope of veal | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

roasted sea bass fillet | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Desserts

Sweets

Erdbeermousse | Sauerrahmglace | Pistazien Crumble
strawberry mousse | sour cream ice cream | pistachio crumble
CHF 16.50

Sachertorte | Schlagrahm
Sachertorte (chocolate cake) | whipped cream
CHF 12.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept
ice coffee "Swiss style"
CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm
Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Käsevariation | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
small cheese platter | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

Irish Coffee | Original
original Irish Coffee
CHF 19.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Sauer Rahm
Ice cream: vanilla | chocolate | mocca | sour cream

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone | Himbeer | Mango
Sherbet: plum | passionfruit | lemon | raspberry | mango

Pro Kugel	CHF 5.00
Portion Rahm	CHF 2.50

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)
Children's ice cream: treasure chest (vanilla-chocolate)
CHF 6.50

Preise inklusive MWST
