

Der Küchenchef empfiehlt . . .

Frühlingsgerichte mit grünen Spargeln

Vorspeisen

Spargelcremesuppe (7) mit Spargelstücken und Bärlauchschaum (7)		CHF	10.50
Frühlingssalat mit Quinoa, Spargeln, Coppa (I), Radieschen, Karottenstreifen und Pinienkernen (8)	als Hauptspeise	CHF	18.50
an Himbeervinaigrette (5,10,12)		CHF	27.50
Auf Wunsch ohne Coppa (I)	abzüglich	CHF	3.--

Hauptgerichte

Maispoulardenbrust (F) an Portweinjus (12) auf Süsskartoffelpüree (7) mit grünen Spargeln		CHF	29.50
Spaghetti (1,3) mit grünen Spargeln, Tomatenwürfeln, Knoblauchstreifen und frischen Kräutern	(vegetarisches Gericht)	CHF	25.50
Sämiges Spargelragoût (7,12) mit Pilzen im Blätterteigpastetli (1,7,11)		CHF	24.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Suppe

*Bouillon vom Tafelspitz (CH),
mit Flädli (1,3,7) oder mit Sherry (12) verfeinert* CHF 8.50

Vorspeisen und Salat

*Grüner Saisonsalat */*** CHF 8.50

*Bunter Blattsalat */*** CHF 9.50

*Gemischter Salat */*** CHF 10.50

*Kleiner Bündnerteller mit Bündnerfleisch (CH)
und Bündner Rohschinken (CH)* CHF 16.--
als Hauptspeise CHF 24.50

*Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12)
** Balsamicodressing (10,12)*

Hauptgerichte mit Fisch

*„Filet-Chnusperli“ vom Schweizer Egli (1,3,4),
im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12)
Salzkartoffeln, Blattspinat* CHF 34.50

*Gebratene Felchenfilets (1,4) vom Zürichsee
an Vanillebutter (7) mit rosa Pfefferkörner
Neue Kartoffeln, grüne Spargeln* CHF 36.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Pfannenstiel-Spezialitäten

<i>Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce (12) und Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>21.50</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3) mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat (5,10,12)</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Cordon-bleu Pfannenstiel (CH) (1,3,7) Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und hauseigener Käsemischung (7) Rissolée kartoffeln, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Wiener Tafelspitz (CH) mit Apfelkren (7,12) Salzkartoffeln, Rahmspinat (7)</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>„Spätzlitopf“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit geschnetzeltem Schweinefleisch (CH), Pilzen und mit Käse (7) überbacken</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>

Hauptgerichte mit Fleisch

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (CH) nach Wiener Art (1,3) mit Preiselbeeren, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>
<i>Radlerteller Pouletbrüstli (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) und reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>
<i>Zürcher Geschnetzeltes (CH) Zartes Kalbfleisch an Weisswein-Champignonrahmsauce (7,12), Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Rindsfiletwürfel (IRL) „Stroganoff“ (12) Nudeln (1,3), Marktgemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
<i>Rindsfilet (IRL) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>44.--</i>
<i>160g XL-Portion mit 2 Stück à 160g</i>	<i>CHF</i>	<i>68.—</i>

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Vegetarische Hauptgerichte

Äplerrösti Rösti mit Zwiebeln, Tomaten und Käse (7) überbacken, serviert mit einem Spiegelei (3)	CHF	21.--
„Spätzligratin“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit Pilzen und mit Käse (7) überbacken	CHF	21.50
Gärtnerin-Teller Gemüseteller mit Röstikroketten (12)	CHF	22.50
Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring	(veganes Gericht)	CHF 23.50

Beefsteak Tatar (CH), (1,4,7,10,12) nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt, Toast (1,7) und Butter (7)	als Vorspeise	CHF 32.50 CHF 19.50
--	---------------	------------------------

Gerichte für den kleinen Appetit

Salatteller mit Ei */** (3)	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat (Cervelat, CH), garniert */** (7,12)	CHF	18.50
Bauernschinkenteller (CH) mit Käse (7)	CHF	19.--
Pfannestiel „Zvieri-Teller“ mit Bauernschinken (CH), Salami (CH), Speck (CH) und Käse (7,12)	CHF	23.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)		

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.