



zu den festlichen Frühlings und Sommer Tagen

(Bitte beachten Sie auch unsere à la carte Karte oder geben Sie uns Ihre persönliche Wünsche bekannt)

Vorspeisen nach Wahl

Rindfleisch Carpaccio mit Basilikum-
Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan

Fr. 22.50

Morchelterrinen mit Frühlingsalat
dazu Toast und Butter

Fr. 21.50

Sashimi-Rauchlachs Rückenfilet
fein aufgeschnitten mit Salatbouquet
Serviert mit Dill-Senf-Sauce

Fr. 23.50

Gebratene Riesencrevetten
auf Frühlingsalat
mit Kräuter Baguette

Fr. 22.50

Suppen nach Wahl

Bouillon mit Flädli

Fr. 11.50

Spargel-Crème Suppe oder Kresssesuppe

Fr. 12.00

Karotten-Ingwer-Suppe

Fr. 12.00

weitere Suppen je nach Saison



Hauptgänge nach Wahl

Lammfilet mit Kräuterkruste und Thymianjus
Saisongemüse und Röstikroketten Fr. 44.50

Entrecôte „Café de Paris“
mit original Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüse Fr. 46.50

Gebratenes Kalbsmédaillons an Rahmsauce mit
frischen Kräutern, Tagliatelle und Saisongemüse Fr. 43.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
serviert mit Röstikroketten Fr. 42.50

Saiblingsfilets „Sommerfrische“
Gebratene Saiblingsfilets an leichter Kräutersauce,
dazu Spargeln und Kartoffelstock Fr. 43.50

Thai Curry Quorn (Vegi)
Quornwürfel an roten Phanang-Currysauce mit
Kokosmilch, Peperonistreifen, dazu Jarminreis Fr. 32.50

Dessert nach Wahl

Marinierte Saisonbeeren mit Mangosauce
und Vanilleeis Fr. 12.50

Zitronentorte mit Himbeeren Fr. 14.50

Liebes - Kuss Fr. 12.50
Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren und Schlagrahm

Toblerone Mousse Fr. 11.50
Schokoladenmousse mit Stücken auf Orangensauce