



zu den festlichen Frühlings & 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

Sashimi-Rauchlachsrückensfilet Fr. 23.50
fein aufgeschnitten mit Salatbouquet
Serviert mit Dill-Senf-Sauce

Tomaten – Mozzarella Fr. 19.50
mit Basilikumöl und Rucola

Haussalat Fr. 12.50
Saisonale Blattsalate serviert mit Tomaten
und Radisli an Hausdressing

Suppe

Hausgemachte Saisonsuppe Fr. 12.50

Frühling / Sommer 2022



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 und Gemüse Fr. 42.50

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

Dessert nach Wahl

Marinierte Saisonbeeren mit
Vanilleeis und Schlagrahm Fr. 12.50

Zitronentorte mit Himbeeren Fr. 14.50

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

Vanille Mousse
mit frischen Beeren und Schlagrahm Fr. 11.50

Eiskaffee „Afogato“
Feine Moccaglace mit Schlagrahm garniert und Espresso
übergossen Fr. 11.50