



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. 24.50

Gebratene Riesencrevetten
auf Frühlingsalat
mit Kräuter Baguette Fr. 22.50

Suppen nach Wahl

Bouillon mit Flädli Fr. 11.50

Spargel-Crème Suppe oder Kresssuppe 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

Dessert nach Wahl

Marinierte Saisonbeeren mit Mangosauce
und Vanilleis

Fr. 12.50

Zitronentorte mit Himbeeren

Fr. 14.50

Liebes - Kuss
Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren
garniert mit Schlagrahm

Fr. 12.50