

# K- WOCHEN

ALLES vom Kalb

März 2024

VITELLO FORELLO 18,2  
mit Rauchforellensauce, Feldsalat

LEBER-TERRINE 16,8  
nach meinem Rezept,  
Quittengelee und Brioche

KUTTELN 16,8  
in Weißburgunder mit Frühlingsgemüse

KOPF 16,8  
gebacken und mariniert, Frühlingsalat



LEBERSCHEIBEN 28,-  
„Berliner Art“ in Apfel-Balsamico-Jus, Rösti

ZUNGE 24,6  
natur in Madeirasauce, Hausmacherspätzle,  
Frühlingslauch

ZÜRICHER VERLOBUNG 29,-  
Geschnetzertes in Rahmsauce, Grillbanane,  
Mandeln, Hausmacherspätzle

WIENER SCHNITZEL 29,-  
paniert und in Butterschmalz wellig gebraten  
goldgelbe Rösti

KALBS-BRIES 38,2  
in Knusperhülle gebacken auf Rahmnudeln  
Sonnentomaten und Kräuterseitlinge



# Menü'chen 38,-

Lunch Samstag- Mittag 28 €

ZUNGE in GELEE  
auf Rauchforellensauce  
grüner Spargel

KALBSRAGOUT  
in Thai-Curry, Basmatireis

FRISCHKÄSEMOUSSE  
brulliert

# Menü 74,-

KALB mal DREI 24,4  
Leber/ Bries / Kopf  
Terrine, gebacken, mariniert

SAMTSUPPE „ROYAL“ 9,4  
mit einem Hauch Zimt

HAXENSCHNEIBEN 28,8  
butterzart mit Jus, Wirsing mit Rosa Pfeffer  
grüne Rahmkartoffeln

HIMBEER-SORBET 12,6  
auf Rhabarbergratin dazu Schoggi-  
Kuchen

◆ PASTINAKEN RAHMSUPPE mit Popcorn und Bärlauchöl	9,-
◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate	9,2
◆ „PICCOLO“ Grünzeug	7,6
◆ KNUSPER CAMEMBERT gebratener Gersbacher Camembert mit Birnsenf und Nüsslisalat	16,8

◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE mit knusprige Pommes-frites	12,9 16,9
◆ SCHINKENSPECK dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett	17,4
◆ VESPERBRETT Käse, Schinken, Schinkenspeck und Hausmacherwurst, von allem etwas	21,2
◆ KÄSE – TELLER von hier und unseren Nachbarn	19,4

## ◆ MÜHLEN-SALAT

buntes Salatallerlei mit zwei Dressing  
dazu . . . . .

SCHWEINESCHNITZEL paniert	16,8
2 Stück	21,8
ZANDER Knusperle	22,2
GAMBAS Black Tiger mit Harissa	24,6
VON DER WEIDE #Grain fed 120 Gr.	22,4
Angusbeef 180 Gr.	31,4
grüner Pfeffer-Rahmsauce 300 Gr.	42,-

# dem Rind wird Getreide zugefüttert, wo durch das  
Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt

\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

CORDON BLEU vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und ein Salätchen im Glas	25,8
GRILL-SPIESS Schwein/Rind, saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse	24,6
LASS-DICH-ÜBERRASCHEN es wird nichts verraten. Wählen Sie FISCH oder FLEISCH	27,-




## FISCH ODER FLEISCH

ZANDERFILET auf der Haut gebraten	30,-
NORWEGER - LACHSFILET mit schwarzem Sesam und Limone	32,2
SCHWEINE-MEDAILLON mit Trüffel-Balsamico	28,-
Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“	120 Gr. 32,-
dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch,	200 Gr. 38,-
eine stärkere Marmorierung bekommt	300 G. 48,-

wählen Sie zu Ihrem Gericht eines der „VEGO pur“ Gerichte

**als Beilage - ohne Aufpreis**

**VEGO pur** als Hauptgericht 24,2

-  BERGLINSEN mit gebratenen Kräuterseitlingen, gelben Rüben und Pommes-lafittes
-  RÖSTI -mit in Butter geschwenkten knackigen Marktgemüse, dazu Teriyaki Sauce
-  CURRY – NUDELN mit Pfannen-Gemüse, helle Sojasauce und frischem Ingwer

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.