

◆ **LANDSCHWEIN** 16,8
Rückenbratenscheiben mit weißem Balsamico
und kleinem Frühlingsalat

KALBBRIES 24,8
in Butter gebraten auf Morchel-Rahmsauce

KUTTELN 16,8
in Weißburgunder mit Wurzelgemüse
gebratene Schwarzwurst und Wachtelai
als Hauptgericht 20,-

◆ **SPARGEL-TELLER** 28,6
mit kleinem Schweinerückenschnitzel,
Sauce Hollandaise - Kartoffeln

◆ **PORTION SPARGEL** 28,6
zerlassene Butter, neue Kartoffeln oder Kratzete
gemischter Schinken 8,-
kleines Wienerschnitzel 12,-
Sauce Hollandaise extra 4,-

KALBS- ZUNGE 24,6
in Madeirasauce, Hausmacherspätzle
und gebuttertem Frühlingslauch

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

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



Menü'chen 32,-

Samstag- Mittag Lunch 22,-

SPARGELSALAT
mit Landschweinerücken

RINDERWÜRFEL
in Teriyaki-Sauce mit Lauch und
Paprika, Basmatireis

MANGO – MOUSSE
mit Frischkäse, dazu Erdbeeren

Menü

72,-

◆ **SPARGEL vom GRILL** 24,-
mit Lachs-Flan, Speck und Gamba

◆ **MILCH LAMM SCHULTER** 38,-
butterzart in Rosmarin-Jus,
Frühlingsgemüse, pommes-lafittes,
Bärlauch-Rahmkartoffeln

◆ **HIMBEER-SORBET** 12,6
auf Rhabarber dazu Schoggikuchen

◆ PASTINAKEN RAHMSUPPE mit Popcorn und Bärlauchöl	9,-
◆ SPARGEL-BOUILLON „ROYAL“ mit Eierstich und Spargel	9,4
◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate	8,9
◆ GRÜNZEUG vom FEINSTEN bunte Blattsalate mit frischem Meerrettich	10,6
◆ „PICCOLO“ Grünzeug	7,6
◆ KNUSPER CAMEMBERT gebratener Gersbacher Camembert mit Birnensenf Zupfsalat	16,8

◆ MÜHLEN-SALAT buntes Salatallerlei mit zwei Dressing dazu	
◆ SCHWEINESCHNITZEL paniert 2 Stück	16,8 19,8
ZANDER Knusperle	21,8
GAMBAS Black Tiger mit Harissa	25,6
VON DER WEIDE	120 Gr. 24,-
#Grain fed Angusbeef	200 Gr. 32,-
mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	300 Gr. 42,-
*dazu knusprige Pommes-frites	plus 4,5

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

WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE mit knusprige Pommes-frites	12,9 17,4
◆ 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

FISCH ODER FLEISCH

ZANDERFILET auf der Haut gebraten		30,-
LACHSFILET mit schwarzem Sesam und Limone		34,2
SCHWEINE-MEDAILLON mit Zitronenpfeffer		28,-
Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“	120 Gr.	28,8
dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch, eine stärkere Marmorierung bekommt	200 Gr.	36,8
	300 G.	46,8

wählen Sie zu Ihrem Gericht eines der „VEGO pur“ Gerichte
als Beilage - ohne Aufpreis



VEGO pur als Hauptgericht 24,2

- ◆ PFANNEKUCHEN - Spargelragout grün & weiß mit Sonnentomaten und Basilikum
- ◆ RAHMKARTOFFELN mit Bärlauchpesto, gebratenen Kräuterseitlingen, gelben Rüben
- ◆ RÖSTI -mit in Butter geschwenkten knackigen Spargel-Früblingsgemüse, dazu Teriyaki Sauce
- ◆ CURRY – NUDELN mit Pfannen-Gemüse, helle Sojasauce und frischem Ingwer

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