

◆ **LANDSCHWEINE - SALAT** 16,8
vom Rückenbraten mit weißem Balsamico,
und Bärlauchöl

GEFLÜGEL-LEBERTERRINE 14,2
mit Quittengelee, Brioche

SERRANO SCHINEKN 15,-
mit Spargel- Pana Cotta

KALBSKOPFSCHIEBEN 19,-
lauwarm in Limone, auf Stangenspargel

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



◆ **PORTION SPARGEL** 26,8
zerl. Butter, neue Kartoffeln oder Kratzete
gemischter Schinken 8,-
kleines Wienerschnitzel 12,-
Sauce Hollandaise extra 4,-

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

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

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



Menü'chen 32,-

Samstag- Mittag Lunch 22,-

SPARGELPANNA COTTA
mit Serrano-Schinken

FILETZSPITZEN
vom Schwein in Teriyaki-Sauce mit
Lauch und Paprika, Basmatireis

MANGO – MOUSSE
mit Frischkäse, dazu Erdbeeren

Menü 64,-

◆ **SPARGEL - WRAP** 24,-
mit Graved Lachsforelle,
aus Thai-Currysauce

RINDERRÜCKEN 34,-
saftig gebraten in Morchelrahmsauce
feinen Nudeln, Wurzelgemüse

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

- ◆ RINDEERBOUILLON 8,9-
mit Flädle und Eierstich
- ◆ SPARGELSCHAUMSUPPE 9,4
mit Spargel grün/weiß und Bärlauchöl
- ◆ GARTENSALAT 8,9
bunte Blatt- und Rohkostsalate
- ◆ GRÜNZEUG vom FEINSTEN 10,6
bunte Blattsalate mit frischem Meerrettich
- ◆ „PICCOLO“ Grünzeug 7,6
- ◆ KNUSPER CAMEMBERT 16,8
gebratener Gersbacher Camembert
mit Birnensenf Zupfsalat



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

- LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-
es wird nichts verraten. Wählen Sie
FISCH oder FLEISCH
- CORDON BLEU vom Schweinerücken 25,8
mit goldgelben Pommes-frites und
ein Salätchen im Glas
- GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Pute 24,6
saftig gebraten, Pommery-Senfsauce
Pommes-frites, kleinem Gemüse
- ◆ SPARGEL-TELLER 28,6
mit kleinem Schweinerückenschnitzel,
Sauce Hollandaise - Kartoffeln

MÜHLEN-SALAT

buntes Salatallerlei mit zwei Dressing
dazu

- ◆ SCHWEINESCHNITZEL paniert 16,8
2 Stück 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 Pfeffer-Rahmsauce 300 Gr. 42,-

*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

FISCH ODER FLEISCH

ZANDERFILET auf der Haut gebraten	30,-
LACHS-FORELLENFILET 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

- ◆ SPARGELRAGOUT grün & weiß mit Sonnentomaten und Pfannekuchen -Streifen
- ◆ KRÄUTERSEITLINGS aus der Pfanne mit Bärlauch-Rahmkartoffeln und zweierlei Rüben
- ◆ SPARGEL-FRÜHLINGSGEMÜSE in Butter mit goldgelber Rösti, dazu Teriyaki Sauce
- ◆ CURRY – NUDELN mit Pfannen-Gemüse, helle Sojasauce und frischem Ingwer

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