

◆ **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.