



Menu Plaisir

von Donnerstag, 16. Mai 2019 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Siedfleisch (CH) mit Tomatenvinaigrette an Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
Boiling meat (CH) with tomato vinaigrette, root vegetables and pan fried potatoes
27.50

«Aus Meeren und Seen»

Zürisee Felchenfilet an Bärlauchrisotto mit Tomaten – Kohlrabigemüse
Zueri lake cisco fillet with ramsons risotto and tomato cabbage turnip vegetables
31.50

«Pasta e Basta»

Hörnli mit Rindsgehacktem und Apfelmus
Hoernli noodles with minced beef and apple puree
26.50

«Vegetarisch»

Orientalisches Spargelragout mit gebackenen Frühlingsrollen
Oriental asparagus ragout with oven baked spring rolls
29.50

«Süsses»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce
Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce
12.50





Spargelkarte / Asparagus menu

«Suppe und Salat»

Spargelcremesuppe mit Croutons

Asparagus cream soup with croutons

Klein / small 12.50

Regulär / regular 16.50

Lauwarmer Spargel – Erdbeersalat mit Bärlauchöl

Lukewarm asparagus strawberry salad with ramsons oil

Klein / small 16.50

Regulär / regular 22.50

«Hauptgänge»

3 Stück Riesencrevetten

auf gebratenem bunten Spargel, Cherrytomaten und Bärlauchkartoffelscheiben

Three king prawns with fried asparagus, cherry tomatoes and ramsons potato slices

39.50

Portion Spargel (250g) mit neuen Kartoffeln

und wählen Sie hausgemachte Sauce Hollandaise oder Tomatenvinaigrette

A portion asparagus (250g) with new potatoes

and your choice between sauce hollandaise or tomato vinaigrette

31.50

mit Vorderschinken + 7.50

with shoulder of ham

mit Bündner Rohschinken + 10.00

with Buendner raw ham

mit Rauchlachs (GBR) + 14.50

with smoked salmon

mit Kalbsschnitzel (100g) + 19.50

with veal cutlet

