



Unsere Tagesteller

vom Freitag, 13. Dezember 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Schweinsgeschnetzeltes (CH) nach Zürich Art mit Rösti und Marktgemüse

Zurich style pork strips with Swiss hash browns and market vegetables

27.50

„Aus Meeren und Seen“

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) mit Karottensauce, Mosaiquereis und Zucchettigemüse

Sea bass fillet with carrot sauce mosaic ice cream and courgette vegetables

27.50

„Pasta e Basta“

Troffie Liguri mit Herbstlicher Sauce und Rinsfiletstreifen (CH)

Troffie Liguri with autumn sauce and rinsfilet strips

29.50

„Vegetarisch“

Gefüllte Aubergine mit Couscous, Koriander und Feta

Stuffed eggplant with couscous, coriander and feta

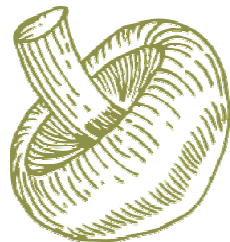
24.50

„Süsses“

Apfel-Streuselkuchen mit Sauerrahm-Vanillecreme

Apple crumbles cake with sour cream vanilla sauce

12.50





Herbst Spezialitäten / autumn specialities

Suppe und Salat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Regular 16.50

Small 12.50

Nüsslisalat mit Hirschschinken (A), Croutons, Ei und French Dressing

Corn salad with venison ham croutons, egg and French dressing

Regular 23.50

Small 16.50

Hauptgang

Rehschnitzel (A) mit Wacholderjus, Spätzle, Rotkraut und Portwein-Birnen

Deer escalope with juniper jus, Spätzle, red cabbage and port pears

37.50

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und karamellierte Maroni

Venison ragout with Spätzli, red cabbage and caramelized chestnuts

36.00

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

12.50

