

Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark / 	2,70 €
Zitronenaioli / 	3,00 €
Vegane Aioli  / 	3,00 €
Französische Salzbutter / 	3,00 €

Hausgebeizter Lachs mit kleinen Reibekuchen
und Feldsalat mit Beerendressing 14,90 €

Holländisches Matjesfilet mit Schwarzbrot,
Zwiebelringen und Salatgarnitur 13,90 €

Rahmsuppe von Blumenkohl und Kartoffel mit Bärlauch / 7,90 €

„Kaspressknödel“ Semmelknödel mit Bergkäse und Spinat, Salatbeilage / 19,90 €

Risotto mit Bärlauch und Tomaten /  19,90 €

Osterlammbraten aus der Keule mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse 27,90 €

Lammhüfte rosa gebraten mit Ratatouille und Kartoffel-Wedges 28,90 €

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Remouladensauce 24,90 €

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Kalb in Champignonrahmsauce
mit Spätzle und Salat 27,90 €


Gebratenes Kabeljaufilet auf Risotto mit Bärlauch und Tomaten 28,90 €

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee / 4,90 €

Rhabarbertarte mit Vanilleeis und Sahne 8,90 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis / 10,90 €

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso /  4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto 6,90 €

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei  = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern