



Klassiker à la Carte

Sommersalat

an Zitronen-Dressing,
mit Melone, Gurkenstreifen, Feta
und gerösteten Sonnenblumenkernen

17.50

Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac,
eingelegten roten Zwiebeln und Radiesli,
Pommerysenf-Mayo und Salsa verde
serviert mit Butter & Brioche-Toast

als Vorspeise 26.-
als Hauptgang 43.-

Pastetli (vegan)

gefüllt mit gebratenen Eierschwämmli,
Lauch, Peperoni und Rüeblistreifen
auf veganer Kräuter-Weissweinsauce

38

Gebratenes Fisch-Duo

Zanderfilet und Saiblingsfilet
auf glasierten Früchten mit Trauben-Perlen
und Mandel-Kaffir-Limettenblätter-Reis

48

Gebratenes

Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse

180 gr. / 54

120 gr. / 48

Rinds-Stroganoff

an pikanter Paprika-Sauce
mit Gurkenstreifen, Champignons
und Sauerrahm
serviert mit Spätzli und buntem Gemüse

normale Portion 48

kleine Portion 43

Mittagsangebot

Tagessuppe

Spargelsuppe
mit Rahm und Schnittlauch

9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
mit Brotcroûtons

9.50

Tages Fleisch

Riz Casimir
Pouletgeschnetzeltes (CH)
mit Currysauce, Früchten
und Reis

33

Tages Fisch

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Chimichurri
auf lauwarmem
Gemüse-Gerstensalat

33

Tages Vegi

Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Roquefortsauce
und Ofengemüse

26.50

Tages-Dessert

Beerenkuchen
mit Zitronensorbet & Früchten

11.50

Wein-Empfehlung

Garanoir 2021
M. Bechtel Eglisau, Zürich
8.50 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.