

## Klassiker à la Carte

### Frühlings-Blattsalat

an Orangen-Miso-Dressing,  
mit weissen eingelegten Spargeln  
und gerösteten Mandeln

17

Optional:

mit gebratener Riesenkrevette  
und Frühlingszwiebeln +6

### Rindscarpaccio

mit Rucola, Sbrinz, Wachtel-Ei,  
eingelegten Pioppino-Pilzli und Senfkörner,  
Brunnenkresse-Mayo und rotes Zwiebel-Gel

25

\*\*\*

### Quinoa-Gemüse-Tätschli (vegan)

auf Pastinaken-Randen-Stampf  
mit Bärlauch-Pesto und  
knusprigem Mais

37

### Gebratenes

#### Bremgartner Lachsforellenfilet

mit Sauce Hollandaise,  
Spargeln und Bratkartoffeln

47

### Gebratenes

#### Swiss Prime-Rindsentrecôte

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

180 gr. / 54

120 gr. / 48

### Alpstein-Poulardenbrust

mit Nuss-Füllung  
(Mandeln, Hasel- und Walnuss)  
angerichtet auf Blutorangen-Risotto,  
Orangenfilets und Broccoli-Röschen

43

## Mittagsangebot

### Tagessuppe

Frühlingskräuter-Suppe  
mit Rahm & Schnittlauch

9.50

### Tagessalat

Bunter Blattsalat  
an Hausdressing  
mit Brotcroûtons

9.50

### Tages Fleisch

Rindsgeschnetzeltes  
an dunklem Rotwein-Aprikosen-Jus  
mit Gemüse und Tagliatelle

33

### Tages Fisch

Kabeljaufilet an Limoncello-Sauce  
mit buntem Gemüse  
und Schmelzkartoffeln

33

### Tages Vegi

Kurkuma-Kräuter-Spätzli  
mit Blattspinat, Sbrinz  
und gebratenem Gemüse

26

### Tages-Dessert

Marronikuchen mit Zwetschgenglace  
und marinierten Früchten

10.50

### Wein-Empfehlung

Garanoir 2021

M. Bechtel Eglisau, Zürich

8.50 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.