

Klassiker à la Carte

Frühlings-Blattsalat
an Erdbeerdressing, mit Rohschinken,
Sonnenblumenkernen und
ingelegten weissen Spargeln
18

Burrata auf grüner Spargel-Panzanella
mit gepickelten Radieschen
und geräucherten Mandeln
21

**Blumenkohl im Tempuramantel
(vegan)**
auf Süsskartoffelpüree, mit geschmortem
Pak Choi, eingelegten Zwiebeln
und Cashew-Sauerrahm
37

**Gebrautes Saiblingsfilet
aus Birmenstorf**
mit Mango-Frühlingszwiebel-Vinaigrette
serviert mit weissen Spargeln
und Camargue-Reis
46

**Gebrautes
Swiss Prime-Rindsentrecôte**
mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse
180 gr. / 53
120 gr. / 48

Alpstein-Poulardenbrust
mit Panko-Bärlauch-Kruste
angerichtet auf Zitronen-Edamame-Risotto
42

Mittagsangebot

Mittwoch, 24. April 2024

Tagessuppe
Zitronengras-Kokosnuss-Suppe
9.5

Tagessalat
Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit Brotcroûtons
9.5

Tagess Fleisch
Kalbs-Bratwurst
an Zwiebelsauce
Saisongemüse & Bratkartoffeln
30

Tagess Fisch
Skrei-filet nach Grenobler Art
mit Zitronenfilets, Kapern & Croûtons
Basmatireis und Schmorgurken
33

Tagess-Vegi
Panierte Auberginen
auf Gemüse-Cous cous
mit Kräuter-Mayonnaise
27

Tagess-Dessert
Schokoladenkuchen mit
Zitronensorbet
10

Preise inkl. 8.1% MwSt.