

À la carte

Vorspeisen

Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten, fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten Sauce aus Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilande 19.50

Wilder Spinatsalat mit Frühlingskräutern an Eiervinaigrette mit geröstetem Landbrot und Pancetta 17.50

Pikanter Sommersalat mit Tomaten, Melonen, Feigen, Avocado und Kräutern 16.50
mit mariniertem Saibling 24.50
mit Mousse aus natürlicher Entenleber 21.50

Zitronenbouillon mit feinem Frühlingsgemüse und Parmesanstreusel 16.50

Hauptgerichte

Steinbuttfilet im Moscato gedünstet, auf grünem Frühlingsgemüse an Limettenschaum mit Neuen Kartoffeln und Frühlingszwiebeln 54.-

Quarkspätzli mit Spargel, Frühlingszwiebeln und frischen Eierschwämmli 37.-

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" (Kalbsnuss) mit Rösti 49.-

Burgunder Perlhuhnbrust mit Eierschwämmli, auf Frühlingsgemüse an Limettenschaum und kleinem Polenta „Rosso“-Kuchen 47.-

Kalbsfilet aus dem Ofen, mit Lakritze glasiert, Frühlingsgemüse vom Bürkliplatzmarkt und Quarkspätzli 54.-

Unsere zusätzliche Menükarte am Abend:

Unser Menu

Pikanter Sommersalat mit Tomaten, Melonen, Feigen, Avocado und Kräutern und mariniertem Saibling

*

Sommerbockconsommé mit Entenleberbonbon

*

Flan aus Gartenerbsen mit Kaninchennierchen, Eierschwämmli und Mandeln

*

Steinbuttfilet im Moscato gedünstet an Limettenschaum, auf grünem Gemüse vom Bürkliplatzmarkt

*

Zweierlei Sommerbock aus Zürcher Jagd; Rückenfilet im Ofen gebraten, Häxli im Merlot geschmort, junge Bohnen mit Orangenkrokant und Quarkspätzli

*

Verschiedene Ziegenkäse mit Feigenbrot

*

Parfait Glacé aus Zitrusfrüchten und Olivenölkuchen

Unser Menu aus dem Gemüsegarten

Gebratene Sauerampferblätter mit Ziegenkäse gefüllt an Tomaten-Vinaigrette; kleiner Frühlingsalat

*

Schaumige Zitronenbouillon mit feinem Gemüse, Pochiertes Ei mit Parmesantuille

*

Gartenerbsenflan mit Eierschwämmli und Mandeln

*

Spargelstrudel mit Vanilleschaum, geschmorte Peperoni mit Orangenkrokant; kleiner Polenta „Rosso“-Kuchen

*

Sauerrahmflan und Himbeersorbet in schaumiger Melonensauce mit Moscato

3-Gänge 90.- / 4-Gänge 105.- / 5-Gänge 120.- / 6-Gänge 135.- / 7-Gänge 150.-

3-Gänge 80.- / 4-Gänge 95.- / 5-Gänge 110.-