

"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.

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 Freilandeier 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 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.-

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend