

Spargelzeit 2026

Suppen

Spargelcremesuppe mit Kerbel verfeinert ^{5,12,16} 6,40 €

Hauptgang

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken
an Pommes Frites ^{5,12,16,27,b,c} 27,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
in Rahmsauce mit frischen Champignons und
hausgemachten Spätzle ^{5,12,16,32} 19,20 €

Überbackene Spargelrolle
mit Schinken, Flädle und Hollandaise ^{5,12,16,32,b} 25,50 €

Portion Spargel
mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{5,12,16,32} 23,50 €

Kleine Portion Spargel 19,80 €

Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Schinken ^b 4,80 €
Paniertes Schweineschnitzel ^{5,12} 6,80 €
Kalbssteak vom Grill 14,00 €
Gebratenes Lachsfilet⁵ 13,00 €
Cordon Bleu 16,00 €

Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée
mit echter Bourbon Vanille, bunt garniert ^{12,16} 6,90 €