

Wir empfehlen

Aperitif

Aperol, Limoncello, Sarti oder Campari Spritz ^{a,d}
Je 6,90 €

Holunderschorle, alkoholfrei
(mit Holunderblütensirup, Limette, Minze und Eis)
4,80 €

Hauptgänge

Rostbraten an gebratenen Pfifferlingen in Bratenjus
dazu hausgemachte Spätzle ^{5,12,25,26}
29,80 €

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken an Pommes Frites ^{5,12,16,27,6,c}
27,90 €

Saftiges Steak von der Pute
mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{16,32}
20,40 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons und
hausgemachten Spätzle ^{5,12,16,31}
19,20 €

Gebratene Pfifferlinge ^{5,12,16,31}
an Linguine in Rahm mit Frühlingszwiebeln
16,20 €
dazu gebratene Filets vom blauen Seehecht
26,50 €

Dessert

Eiskaffee oder Eisschokolade
mit Vanilleeis und Sahne ^{12,16,a,d}
4,80 €