

# Sommerkarte 2024

## Aperitif

*Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Sarti Spritz* <sup>a,d</sup>  
Je 6,90 €

*Holunderschorle, alkoholfrei*  
(mit Holunderblütensirup, Limette, Minze und Eis)  
4,50 €

## Hauptgänge

*Rostbraten an Pfifferlingen in Bratenjus*  
dazu hausgemachte Spätzle <sup>5,12,25,26</sup>  
28,90 €

*Cordon Bleu vom Kalbsrücken*  
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken an Pommes Frites <sup>5,12,16,27,6,c</sup>  
24,50 €

*Saftiges Steak von der Pute*  
mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>16</sup>  
18,20 €

*Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“*  
in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons und  
hausgemachtem Kartoffelrösti <sup>16,31</sup>  
17,90 €

## Vegetarisch und Fisch

*Gebratene Pfifferlinge*  
an Linguine in Rahm mit Frühlingszwiebeln  
14,90 €  
*mit gebratenem Lachsfilet*  
26,90 €

## Dessert

*Hausgemachte Creme Brûlée bunt garniert* <sup>12,16</sup>  
5,90 €

*Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne* <sup>12,16,a,d</sup>  
4,50 €