

# Spargelzeit 2024

## Suppen

**Spargelcremesuppe mit Kerbel verfeinert** <sup>5,12,16</sup> 6,00 €

## Hauptgang

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken**  
gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken  
an Pommes Frites <sup>5,12,16,27,b,c</sup> 23,50 €

**Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“**  
in Rahmsauce mit frischen Champignons und  
hausgemachtem Kartoffelrösti <sup>16,32</sup> 17,80 €

**Rosa gebratener Lammrücken**  
mit Rosmarinjus an Grillgemüse und Bandnudeln <sup>5,12,16</sup> 27,80 €

**Überbackene Spargelrolle**  
mit Schinken, Flädle und Hollandaise <sup>5,12,16,32,b</sup> 24,50 €

**Portion Spargel mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle,**  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <sup>5,12,16,32</sup> 22,50 €

**Kleine Portion Spargel** 18,50 €

### **Dazu empfehlen wir:**

Gekochter Schinken <sup>b</sup> 4,50 €  
Großes paniertes Schnitzel <sup>5,12</sup> 6,00 €  
Kalbssteak vom Grill 12,00 €  
Kleines Rinderfilet 15,00 €

## Vegetarisch

**Hausgemachte Kräuterflädle an gebratenem Spargelgemüse,**  
Kirschtomaten und Spargelfond <sup>5,12,16</sup> 16,40 €

## Fisch

**Filet von der Dorade auf der Haut gebraten an Spargelfond,**  
Spargelgemüse und Neuen Kartoffeln <sup>5,12</sup> 25,90 €

## Dessert

**Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne** <sup>12,16,a,d</sup> 6,50 €