

## Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

### Vorspeisen

**Gemischter Blattsalat** 9.50

**Frühlingshafter 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 Freilandei 19.50

**Gartensalat** an leichter Kräutervinaigrette mit Tessiner Bio Pecorino, Erdbeeren und Kapernäpfeln 19.50  
oder  
mit Sardischem Rohschinken und Carciofini 24.50

**Natürliche Entenlebermousse** mit pochiertem Pfirsich und kleinem Kräutersalat 26.50

**Burrata Pugliese** auf Tomatenconfit mit Spinatsalat, schwarzen Oliven und Erbsensprossen 23.50

**Schaumige Brennesselsuppe** verfeinert mit Minzöl 16.50  
mit marinierter Riesencrevette an Limette und Koriander, Pumpernickel und Peperonata 23.50

### Traditionell

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»** (Kalbsnuss von der Metzgerei Würmli) mit Rösti 49

**Soffritto di vitello** in würziger Tomatensauce mit Kichererbsen und Knoblauchbaguette 43  
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

**Roh mariniertes Rindsfilet** dünn geklopft auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 49

**Fisch nach Ankunft** 47-53  
Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

## Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

### Unser Frühlingsmenu

Geflügelpraliné auf schwarzem Bohnenpurée an jungen Rüeblen mit Mango und Basilikumblättern (26.50)

\*

Pochierter Pulpoarm und gebratene Polipetti auf Artischocken, Oliven und Meerspargel serviert im Safransud (24.50)

\*

Maibockrückenfilet und Ragout aus geschmorter Schulter an Berberitzenjus mit Romanesco und Ribelmalsbramata (53)

\*

«Holderewy» von der Käserei Eggsteig (SG) mit Stangensellerie und Baumnüssen dazu ein Glas «Grains de Malice» (19)

\*

Waldmeistermousse auf Bergamottenbiscuit mit Himbeeren und Calamansisorbet (18.50)

\*\*\*

3-Gang Menu 90 (Vorspeise \* Hauptgang \* Käse oder Dessert)  
4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120

### Frühlingsmenu aus dem Gemüsegarten

Aubergineninvoltni gefüllt mit Geisskäse an kleinem Ratatouille und Peperonicoulis (24.50)

\*

Vanilleflan verfeinert mit Muskatnuss an confierten Tomaten mit Prinzessinnenbohnen, Pinienkernen und frischen Gartenerbsen (21.50)

\*

Zucchini Rondini gefüllt mit dreifarbigem Quinoa und frischen Kräutern an geschmorten bunten Frühlingrüebli und Zitronenthymianschaum (40)

\*

Vacherin Fribourgeois AOP «Crépi» mit Aprikosenchutney dazu ein Glas «Grains de Malice» (19)

\*

Lauwarmer Mohnstreusel an Sauerkirschenkompott mit Sauerrahmglacé (18.50)

\*\*\*

3-Gang Menu 75 (Vorspeise \* Hauptgang \* Käse oder Dessert)  
4-Gang Menu 90 / 5-Gang Menu 105

Liebe Gäste, gerne dürfen Sie die einzelnen Gänge der Menus auch à la carte bestellen. (Preise in Klammern)