

## Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

### Vorspeisen

**Gemischter Blattsalat** an Himbeerdressing 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

**Natürliche Entenlebermousse** und sous-vide Erdbeeren an Minze und Tasmanischen Pfefferblättern mit Baumkuchen 26.50

**Geissenfrischkäse Ravioli** an Beurre blanc mit Knackerbsen, Flower Sprouts und Pistazien serviert auf Erbsenpurée 26.50

**Kohlrabisuppe** mit gerösteten Haferflocken an Safranschaum 16.50  
und knusprigem Crevettenkrapfen 22.50

### Traditionell

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»**  
(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

**Kalbs Hohrückensteak** rosa gebraten an Rosmarinjus mit bunten glasierten Rüeblen und Fondant Kartoffeln 52

**Kaninchen Fricassée** an Erbsen, Rüeblen, Champignons und frischen Mandeln dazu Urreis mit Berberitzen 45  
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

### Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

## Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

### Unser Frühlingsmenu

Kalbsterrine an Tomaten-Mango Salsa  
mit Wildkräutersalat  
an leichter Meaux Senfsauce und Senferde (24.50)

\*

Roh marinierte Coquille St. Jacques  
und gebratener Pulpoarm  
an Artischocken- Chorizo Ragout und Maisomelette (26.50)

\*

Rosa gebratene Pyrenäen Milchlammracks  
und sautierte Lammilken  
an Bärlauchjus mit geröstetem Blumenkohl  
und Kartoffelgnocchi (52)

\*

Kleine Auswahl gereifter Käse  
mit Dörraprikosenchutney  
und Fenchelsamen Cantuccini (17)

\*

Earl Grey Savarin  
an Rhabarberkompott mit Vanille  
und schwarzem Sesamglacé (18.50)

\*\*\*

### Frühlingsmenu aus dem Gemüsegarten

Blumenkohlmousse  
mit marinierten grünen Spargeln  
an Morchelvinaigrette und Blumenkohlbrösmel (23.50)

\*

Cedro mariniert in Olivenöl und Blütenhonig  
an Portulakblättern, Favebohnen und gerösteten Pinienkernen  
mit Olivenölbrioche an Zitronenmarmelade (21.50)

\*

63°C Freilande  
mit sautierten Waldpilzen  
auf buntem Mangold an luftigem Maisschaum  
und knusprigem Minimais (39)

\*

Kleine Auswahl gereifter Käse  
mit Dörraprikosenchutney  
und Fenchelsamen Cantuccini (17)

\*

Limettencake und Basilikumousse  
serviert in Himbeergazpacho  
mit knusprigem Limettenstroh (18.50)

\*\*\*

3-Gang Menu 90 (Vorspeise \* Hauptgang \* Käse oder Dessert)

4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120

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)