

"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat 9.50

Sommerlicher 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

Tomatentarte serviert auf Zucchettischeiben
an Basilikumcrème und gerösteten Pinienkernen 22.50

als Hauptgang mit verschiedenen Blattsalaten 33

Kalte pikante Maissuppe mit Chili-Sesam-Hüppe 16.50
und im Olivenöl pochiertem Hummerschwanz 25.50

Natürliche Entenlebermousse mit Sauerkirschenkompott
und kleinem Kräutersalat 26.50

Hauptspeisen

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

(Kalbsnuss von der Metzgerei Würmli) mit Rösti 49

Pot d'agneau à la Provence

mit Zucchetti, Tomaten und weissen Bohnen an Kräuterlandbrot 43
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

Bierschweinsteak saftig gebraten an Tropeazwiebelconfit

mit grünen Bohnen und frisch geröstetem Mais an Salzbutte 49

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend