

"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

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 Freilande 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,
Pumpenickel und Peperonata 23.50

Hauptspeisen

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

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

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

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend

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

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend