



SAISONALER GENUSS

Feine Bärlauchcremesuppe 8,50 €

aus aromatischem Wildbärlauch mit Rahm und frischen Käuern
dazu goldbraune Croutons

Geschnetzeltes "Züricher Art" 19,80 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
serviert mit goldgelben Butterspätzle

Leber "Berliner Art" 26,00 €

gebratene Leber abgelöscht mit Balsamico, auf Kartoffelschnee, karamellisierten
Apfelscheiben und Röstzwiebeln

Käsespätzle 15,90 €

mit würzigem Bergkäse und goldbraunen Röstzwiebeln, dazu ein Beilagensalat

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet 22,80 €

Herren-Kartoffeln mit Frühlingslauch-Schmand-Sauce,
dazu ein frischer Beilagensalat

Gebratene Medaillons Hähnchen 26,00 €

Herren-Kartoffeln mit Frühlingslauch-Schmand-Sauce,
dazu Mandel-Brokkoli

Zitronensorbet im Krokantmantel 6,80 €

angerichtet an einer Auswahl von frischen Früchten

