

Kalte Vorspeisen

Blattsalat
mit Kernen 10

Bunt gemischter Frühlingsalat 12

Ruccolasalat 19
mit Burratini, Dörrtomaten, roten Zwiebeln
und Oliven

Siedfleischsalat 20
mit Gemüsevinaigrette, Apfel
und Radieschen

Ceviche vom Hecht 22
mit Limette, Koriander, Peperoncini,
Gurken, Cherrytomaten und Zwiebeln

Unsere Hausdressings:

Italienisch

Französisch

Balsamico (ohne Zwiebeln und Knoblauch)

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ 18
Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris
dazu servieren wir Holzofenbaguette

Hausgemachte Morchelravioli 24
mit Nussbutter, sautierten Morcheln
und Frühlingszwiebeln

Suppen

Kartoffel-Rieslingsuppe 11
mit Knoblauch-Croûtons

Schwarzwurzelcremesuppe 12
mit Bärlauchpesto

Pilz-Consommé 14
mit Kräuter-Flädli

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39 / 44
mit goldbrauner Rösti
und Doppelrahm

Kalbs-Cordon-bleu 48
mit Pommes frites
und marktfrischem Tagesgemüse

Kalbsschnitzel 54
mit Morchelrahmsauce
dazu Tagliatelle
und junge Rüebli

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 41
mit Pommes allumettes

Kotelette vom Lumaschwein 43
mit geräucherter Peperonisauce
dazu Kartoffelgratin
und Frühlingslauch

Fleisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Urenkelart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	45
	- Urenkelart *	47
	- in brauner Butter	47
Zander	- gebacken	46
	- Urenkelart *	48
	- in brauner Butter	48

* Urenkelart: grilliert mit Tomatenconcassées und Salsaverde

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.
Vorweg eine Schüssel Blattsalat

Fisch – Potpourri (ab 2 Personen)
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet 62

Saltimbocca vom Egli 41 / 46
mit Weissweinsauce
dazu Safranrisotto
und Blattspinat

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns
täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen
Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

Fleischlos glücklich

Planted Stroganoff
mit Bärlauchspätzli 31 / 36

Hausgemachte Morchelravioli
mit Nussbutter, sautierten Morcheln
und Frühlingszwieblen 30 / 35

Bärlauchrisotto
mit frischen Erbsen, Mascarpone
und Pinienkernen 27 / 32

Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Zitrusfrüchte-Gratin mit Mandeln und Melisse	13
Holundermousse mit Himbeergelee dazu Minze und Meringues	14
Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleglace	11 / 13