



Vorspeise

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
im 800 ml Glas je 13,00

Melonensamtsuppe
im 800 ml Glas je 10,00

Vitello tonnato zart gebratene Kalbsnuß
mit Thunfischsauce je 14,00

Pastrami von der Rindertafelspitz
mit Trüffelmayonnaise je 14,50

Hauptgerichte je 11,00

Rinderbäckle in Rotweinsauce
bei Niedertemperatur zart geschmort je 11,00

Lammragout mit mediterranen
Kräutern geschmort je 11,00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in feiner Rahmsauce je 11,00

Frische Pilze in feiner Rahmsauce (vegetarisch) je 11,00

Zarte Hechtklößchen in Weißweinsauce je 15,00
einfach im Wasserbad bei ca. 80 C° 15 Minuten warmziehen lassen

Beilage gibt's portioniert

Handgeschabte Spätzle je 3,50

Semmelknödel je 3,00

Dessert im Becher

Rhabarbermousse mit frischem Fruchtsalat je 4,00

Holunderblüten – Quarkmousse
mit frischem Fruchtsalat je 4,00

Abholpreise in Euro
inklusive gestzl. Mwst.

