

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Sommer in der Auszeit
-Pfifferlinge-

Pfifferling Süppchen
und frisch gebackenes Baguette
(A, G)
7,90 €

Dreierlei vom Knödel
auf frische Pfifferlinge im Schnittlauchrahm
und Salatbouquet
(A, C, G)
19,50 €

Original Züricher Rahmgeschnetzeltes
vom Kalbsfleisch mit Pfifferlingen
und Kartoffelrösti mit Kräuterdipp
(C, G)
24,90 €

Pfifferlinglingtagliatelle
im Schnittlauchrahm und Grana Padano Hobel
(C, A)
19,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
an frischen Pfifferlingen und Kartoffelrösti
(A, C, G)
26,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Sommer in der Auszeit

frisch gebratenes Saiblings Filet
an Mandelbroccoli, Nussbutter
und Steinpilzravioli

(A, G,)

28,90 €

Black-Tiger-Garnelen
in frischer Knoblauchtagliatelle mit gegrillten
Kirschtomaten und Grana Padano Hobel

(A, B, C)

27,90 €

Zucchini Piccata (Vegi)
auf Tomatentagliatelle mit Rucola
und Grana Padano Hobel

(A, C)

19,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdipp
und Rinderfiletstreifen am Salatbouquet

(G)

19,90 €

gegrillte Maishähnchenbrust
auf Tomatentagliatelle mit Rucola
und Grana Padano Hobel

(A, C)

23,90 €

Dessert:

probieren Sie unsere hausgemachten Eisspezialitäten

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;