

# Vorspeisen

Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Salade de mâche avec oeuf haché Lambs lettuce salad with chopped egg	13.50
Spargelsalat mit Erdbeeren und Hüttenkäse Salade d'asperges avec des fraises et du fromage blanc Asparagus salad with strawberries and cottage cheese	17.50
Hausgemachte Kaninchenterrine auf einem Spargelsalat Terrine de lapin maison sur en lit d'asperges Home made rabbit terrine on a asparagus salad	18.50
Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast Os à moelle chaud croute aux herbes et toast Hot marrowbone with herbcrust ant Toast	16.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargot bourgingnon gratinée 6 Gratinated Burgundy sanils	16.50
Spargel Panna Cotta mit Belper Knolle Panna Cotta d'asperges et "Belper Knolle" Asparagus panna cotta with "Belper Knolle"	15.50
Spargeln mit Rohschinken und Bärlauchmayonnaise Asperges avec jambon cru et mayonnaise aux l'ail des ours Asparagus with dreyed ham and garlic mayonaise	19.50
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln Veloute d'asperges avec morilles Asparagus creamsoup with morel	12.50
Schalottensuppe mit Trockenfleisch Chips Soupe d'échalote avec une chips de viande sechée Shallot soup with chips of dried meat	12.50
Petersiliencrèmesuppe mit gebratener Riesenkrevette Veloute persillé et crevette geant sautés Parsley soup with Black Tiger shrimp	13.50



# Suppen

# Fisch

Gebratene Eglifilets mit Bärlauchbutter auf einem Spargelragout Filets de perche sautés beurre au l'ail des ours sur ragoux d'asperges Perch filets sauteed with wild garlic butter on a ragout with asparagus	39.00
Heissrauchlachsschnitte auf Spargelrisotto Tranche de saumon fumé à chaud sur risotto d'asperges Hot smoked salmon on asparagus risotto	37.50
Bärenkrebse mit Bärlauchkruste auf Spargelrisotto Cigales avec une croute de l'ail de lours sur risotto d'asperges Mediterranean locust lobster with wild garlic crust on asparagus risotto	45.00





Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!

Nos pâtes sont faites maison  
Our pastas are all home-made

Frische hausgemachte Gemüselasagne  
mit Rahmsauce und Parmesan 29.00

Lasagne aux légumes faite maison avec  
crème et parmesan  
Home made vegetable lasagna with  
cream and parmesan

Hausgemachte Nudeln  
mit Bärlauchpesto und Spargeln 27.50

Nouilles maison pesto de l'ailes de ours  
et asperges  
Homemade Noodles with pesto of wild garlic and  
aparagus

Spargeln Mailänder Art mit Grana Padano,  
Butter und Spiegelei 29.50

Asperges à la milanaise, Grana Padano,  
beurre et oeuf plat  
Aparagus milanaise style with Grana Padano,  
butter and fried egg

Blätterteigkissen mit Spargelragout und  
Morcheln an einer Rahmsauce 32.50

Feuille farci avec ragout d'asperges et morilles  
sauce à la crème  
Puff pillow filled with asparagus and morels  
on a cramy sauce

Spezialitäten

Original geschnetzeltes Kalbfleisch  
nach Zürcher Art mit Kalbsnieren 44.00  
Emincé de veau à la Zurichoise original  
avec rognons de veau  
Original sliced veal Zurich style with  
veal Kidney

Kalbsschnitzel  
an Rhabarbersauce 43.50  
Escalopes de veau sauce au rhubarbes  
Veal escalopes with rhubarbsauce

Angus Rindsfilet mit Saltimbocca Kruste  
an Balsamico Sauce auf einem Spargelragout  
52.00

Filet de boeuf et crustade de saltimbocca  
Sauce aux balsamic et ragout d'asperges  
Angus tenderloin with saltimbocca crustad  
balsamic sauce on a asparagus ragout

Gebratene Entenbrust auf Selleriepüree  
mit Orangensauce 38.50  
Sûpreme de canard sur purée de sellerie  
sauce à l'orange  
Duckbreast on sellerie mash with orange sauce

Schweizer Pouletbrust an Estragonrahmsauce  
auf grünen Spargeln 39.00

Supreme de vollaile farci à la mousseline  
de champignon  
Chickenbreast filled with mushroom

Gebratene Lammfilet 38.50  
mit ganzen Schalotten und Knoblauch an  
Rotweinsauce, Marktgemüse  
Filet d'agneau échalote et l'ail  
sauce aux von rouge, légumes de marché  
Lambfilet with shallot garlic an red wine sauce  
market vegetables

Châteaubriand, Sauce Béarnaise  
reichhaltige Gemüsebegleitung  
Châteaubriand accompagnement de légumes et  
sauce Béarnaise  
Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce  
ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people 61.50

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen nach  
Wahl hausgemachte Nudeln, Risotto, Reis,  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln oder Pommes  
frites und Saisongemüse.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de  
nouilles maison, risotto, riz créole, gratin dauphinois,  
pommes natures ou pommes frites et légumes.

All our main dishes are served with home-made  
noodles, risotto, rice, au gratin potatoes, boiled  
potatoes or french fries and seasonal vegetables.

alle Preise inkl 7.7% MwSt