

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>10.50</b>
Salade verte Green salad	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>
Salade assortie Mixed salad <i>ACEGHKLMNO</i>	
<b>Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse, gebeiztem Eigelb, Honig und Baumnüssen</b>	<b>14.50</b>
Salade de printemps et fromage de chèvre frais, jaune d'œuf tachée, miel et noix Spring salad with goat cream cheese, cured egg yolk, honey and walnuts <i>CGMH</i>	
<b>Lauwarmer Spargelsalat an Himbeervinaigrette und sautierten Jakobsmuscheln</b>	<b>18.50</b>
Salade tiède d'asperges à la vinaigrette de framboises, coquilles Saint-Jacques sautées Warm asparagus salad with raspberry vinaigrette, sautéed scallops <i>DKMO</i>	
<b>Zanderterrine mit Rauchlachskern im Mangoldmantel auf Karotten-Thymianmarmor, marinierte Kresse</b>	<b>24.50</b>
Terrine de sandre avec cœur de saumon fumé en manteau de blette sur marbre de carottes et thym, cresson mariné Zander terrine with smoked salmon core in chard coat on carrot-thyme marble, marinated cress. <i>CDGKM</i>	
<b>Heisser Markknochen mit Bärlauchkruste und Toast</b>	<b>18.50</b>
Os à moelle chaud avec croûte d'ail sauvage, et toast Hot bone marrow with wild garlic crust, and toast <i>AGHL</i>	
<b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b>	<b>16.50</b>
6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails <i>AGLMOR</i>	
<b>Hausgemachte klare Gemüsesuppe mit Weichkäsebärlauchravioli</b>	<b>13.00</b>
La soupe claire de légumes maison avec des raviolis au fromage de l'ail des ours. Homemade clear vegetable soup with soft cheese and wild garlic ravioli <i>ACL</i>	
<b>Kressecremésuppe mit Jakobsmuschelragout auf Sprossen</b>	<b>13.50</b>
Soupe crémeuse aux pousses de cresson au ragoût de coquilles Saint-Jacques, sur lit de germes Cream of Watercress Soup with Scallop Ragout on a Bed of Sprouts <i>AGLMO</i>	
<b>Spargelcremesuppe mit Rohschinkenchip</b>	<b>13.00</b>
Velouté d'asperges au chips de Jambon cru Asparagus cream soup with Prosciutto Chips <i>ACGN</i>	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

# Hauptgänge

<b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art</b>	<b>47.00</b>
Émincé de veau à la Zurichoise, avec ou sans de rognons Sliced veal Zurich style with or without kidneys AGHLMNO	
<b>Gschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Röstli</b>	<b>35.50</b>
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti Sliced calf liver roasted in butter, rösti AGKLMNO	
<b>Rindsentrecôte mit Buttertrilogie und Schweizer Spargel</b>	<b>48.50</b>
Entrecôte de bœuf avec beurre trilogie et asperges suisses Beef entrecote with butter trilogy and Swiss asparagus AGHLMNO	
<b>Supreme Pouletbrust, auf Zitronen-Kräutersauce</b>	<b>38.00</b>
Suprême de poulet, sur sauce aux herbes et citron Supreme chicken breast, on lemon-herb sauce AGHLMNO	
<b>Pferdefilet an Bärlauchhollandaise</b>	<b>45.00</b>
Filet de cheval à la hollandaise à l'ail des ours Horse fillet with bear's garlic hollandaise sauce AGHLMNO	
<b>Schweinsfiletmédallions im Speckmantel, Morchelrahmsauce</b>	<b>39.50</b>
Médallions de filet de porc enroulé au lard, sauce à la crème et morilles Pork fillet medallion wrapped in bacon, morelcream sauce ACGHLMNNO	
<b>Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bärlauchkäse</b>	<b>32.50</b>
Cordonbleu de porc farci de jambon et fromage au ail de lours Cordonbleu from pork filled with ham and wild garlic cheese ACGKL	
<b>Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen</b>	<b>Pro Person 65.50</b>
Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests ACGHLMNNO	
<b>Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.</b>	
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Röstli (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Kroketten (AC) oder Pommes frites	
<b>Tous nos plats principaux son accompagnés de légumes</b>	
Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G), pommes rôti (L), pommes croquettes (AC), ou pommes frites	
<b>All our main dishes are served with seasonal vegetables.</b>	
Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L), croquettes (AC) or French fries	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

## Aus See und Fluss

### **Gebratene Seeländer Egli gratiniert mit Bärlauchhollandaise 46.00**

Filets de perches de seeland, poêlé gratiné avec hollandaise à l'ail des ours  
Sautéed perch fillets gratinated with Bear Garlic Hollandaise  
*ADGHLMNO*

### **Gebratene Zanderfilet mit Bärlauch und Rauchlachs, Zitronenrahmsauce 44.00**

Filet de sandre sauté avec de l'ail des ours et du saumon fumé, accompagné d'une sauce à la crème citronnée  
pikeperch fillet with wild garlic and smoked salmon, served with lemon cream sauce.  
*ADGHLMNO*

Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Kroketten (AC) oder Pommes frites

Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes nature (G), pommes rôti (L), pommes croquettes (AC), ou pommes frites

Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L), croquettes (AC) or French fries

## Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

### **Bärlauchschupfnudeln mit sautierten Champignons, Pinien und Crème fraîche 29.50**

Nouilles roulées au beurre d'ail des ours avec champignons sautés, Pignons de pin et crème fraîche  
Bear's garlic finger-shaped dumplings with sautéed mushrooms, pine nuts, and crème fraîche  
*ACGHLMNO*

### **Spargelrisotto mit sautierten Frühlingszwiebeln und glasierten Frühkarotten 31.00**

Risotto aux asperges avec oignons verts sautés et carottes nouvelles glacées  
Asparagus risotto with sautéed spring onions and glazed baby carrots  
*ACGHLMNO*

### **Veganes Linsencapuns im Mangoldmantel auf Bärlauch Hafervelouté 29.00**

Vegan Capuns aux lentil aux manteaux de blettes et velouté de Lait d'avoine à l'ail des ours  
Vegan Lenses Capuns with chard, outmilk sauce with wild garlic  
*AGHLMNO*