

## VORSPEISEN

**Bunter Frühlings-Kräutersalat** 16  
mit Sauerampferdressing, frischen Radieschen  
und Gartenkresse

*Colourful spring herb salad  
with sorrel dressing, fresh radishes and garden cress*



**Tatar vom Schweizer Kalb** 29  
auf Bärlauchcreme und Lemon curd

*Tartar of Swiss veal  
on a bed of wild garlic cream and lemon curd*

**Schaumige Spargelcremesuppe** 16  
mit einem Blue Cheese Fritters

*Asparagus cream soup  
with blue cheese fritters*



## HAUPTSPEISEN

**Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** 48

an Champignon-Rahmsauce mit Rösti  
Auf Wunsch mit gebratenen Nierli 3  
*Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“  
Creamy mushroom sauce and roesti  
On request with sautéed kidney stripes 3*

**Gebackene Zürichsee-Eglifilets von der Fischerei Grieser** 54

im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce  
und Bratkartoffeln  
*Crispy perch fillets from lake zurich baked in a panko-tempura batter  
with homemade tartar sauce and fried potatoes*

## DESSERTS

**Portion Schweizer Erdbeeren** 16

mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm  
*Strawberries with whipped cream or liquid cream*

**Veganes Joghurtmousse** 18

mit Rhabarber und Zitronenmelissenschaum  
*Vegan yoghurt mousse  
with rhubarb and lemon balm foam*



**Coupe Romanoff** 17 | Mini 10

Marinierte Schweizer Erdbeeren  
mit Romanoff-Sauce,  
Vanille-Glace, Schlagrahm  
und gerösteten Mandeln  
*Marinated strawberries with Romanoff sauce,  
vanilla ice cream, whipped cream  
and roasted almonds*