

## 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*