

VORSPEISEN

TAGESSUPPE ... 10.50

SPARGELCREMESUPPE MIT RAUHLACHS ... 15.50

FRÜHLINGSHAFTER BLATTSALAT ... 12.50

Grüne Spargeln, Radieschen, Karotten, Sonnenblumenkernen & Knoblauch-Crostini

LAUWARMER RANDEN-BIRNEN-SALAT MIT KAREMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ... 15.50

Baumnüsse & Kerbel

MARKBEIN "PROVENÇALE " VOM SCHWEIZER RIND ... 17.50

Kräuterseitlingen & Pommerysenf-Brötchen

* 25 Minuten Zubereitungszeit *

FRÜHLINGSHAFTES SPEZIALITÄTEN

WEISSER BADISCHER SPARGEL ... 29.50

Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln

* dazu saftiger Bauernschinken +3.50 *

SÄMIGES BÄRLAUCHRISOTTO ... 19.50/29.50

Grüne Spargelspitzen, Zitrone & Mandeln

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA ... 20.50/30.50

Grüner Spargel, Tomatenwürfel, Schnittlauch & Buttersauce

* mit Kräuterseitlingen +4.50 oder schwarzem Trüffel +8.50 *

KLASSIKER

SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN-BURGER IM BRIOCHE BUN ... 29.50

180 gr, Cheddar, Honig-Zwiebeln, Trockentomaten-Mayonnaise, Glatttaler Speck, Tomate, Essiggurke, Züri Frites mit Kräutersalz

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200 G) MIT HAUSGEMACHTEM CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN ... 48.50

Pommes allumettes

ZARTE SCHWEIZER KALBSLEBERLI MIT ÄPFELN & ZWIEBELN AN MARSALAJUS ... 34.50

Knusprige Rösti

KANTOREI WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB ... 43.50

Pommes allumettes oder Bratkartoffeln mit Rosmarin, Trockentomaten & Sauerrahm

SCHWEIZER RINDSTATAR ... 32.50

mit Toastbrot & Rucola

* Cognac oder Calvados +3.50 Pommes allumettes+ 7.50 Trüffel Fries mit Parmesan +9.50 mit Schweizer Markbein vom Rind +10.50 *

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALB ... 41.50

Knusprige Rösti

SCHWEIZER FLEISCHKÄSE VOM METZGER ZIEGLER ... 19.50/23.50

Bratkartoffeln mit Rosmarin, Trockentomaten & Sauerrahm

* mit Freiland Spiegelei +3.50 *

Allergene: Unsere Mitarbeiter stehen ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.