

# MENÜ – VORSCHLÄGE

## Vorspeisen kalt

Bunter Blattsalat mit Brotroutons	CHF 8.00
Gemischte Salatkomposition	CHF 9.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons	CHF 12.00
Rinds – Carpaccio mit Parmesan und Salatstrauss	CHF 15.00
Hausgebeizter Lachs mit Toast und Meerrettichschaum	CHF 12.00
Mediterraner Gemüseterrine mit Parmaschinken Garniert mit einem Salatstrauss an Kräuter-Vinaigrette	CHF 12.00
Bunter Frühlingsalat mit warmen Eglifilet an Kräuter-Vinaigrette	CHF 14.00
Frühlingsalat mit weissen und grünen Spargeln an Nüssöl-Vinaigrette mit Rohschinken	CHF 12.00

## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit altem Balsamico	CHF 8.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Brotroutons	CHF 8.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 10.00
Gartenerbsensuppe mit Minze	CHF 14.00
Jung-Spinatcrèmesuppe mit Brotroutons	CHF 8.00
Pikante rote Thai-Currysuppe mit Frühlingsrolle	CHF 10.00
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 8.00

## Vorspeisen warm

Fangfrisches Forellenfilet aus dem hauseigenen Teich an dezenter Zitronensauce auf mediterranem Gemüse	CHF 14.00
Zanderfilet auf grillierten Zucchetti an Pestosauce	CHF 15.00
Duo von der Spargel an Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln	CHF 15.00
Lauwarmer Spargel mit Rauchlachs gratiniert	CHF 15.00
Saison Ravioli auf Tomatenkompott mit Milchschaum	CHF 12.00

## Hauptgänge

Maispoularde gefüllt mit Kräuterfrischkäse Safran Risotto und Frühlingsgemüse	CHF 32.00
Am Stück gebratenes Schweinsrückensteak mit köstlicher Senfsauce Jung - Kartoffeln und Gemüse garniture	CHF 30.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Honigmantel an kräftiger Rotweinsauce Parmesan - Gnocchi und Gemüse garniture	CHF 34.00
Lammentrecôte „provençale“ Jungen Bratkartoffeln und Ratatouille	CHF 38.00
Rindsschmorbraten (Brasato) mit seiner Garniture an Rotweinsauce Polentataler (oder Bratkartoffeln) und Gemüse	CHF 28.00
Rindsfiletmedaillon im Speckmantel an Barolosauce auf Frühlingsgemüsebeet mit jungen Bratkartoffeln	CHF 45.00
US – Entrecôte double mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus Safran-Risotto und Saisongemüse	CHF 48.00
Côte de Boeuf im Ofen gebraten auf einem Kräuterbeet dazu sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Ofen frischer Kalbschulterbraten mit Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 34.00
Kalbsschnizel Saltimbocca Risotto und Gemüse	CHF 34.00
Kalbsrücken mit Calvadosauce Pommes Williams und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ an Rahmsauce mit Champignons Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 34.00
Exquisiter Kalbskronenbraten mit Cognacrahmsauce Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Ratsherrenschmaus Kalb-, Schweins und Rindsfilet mit dazu passender Sauce Bratkartoffeln und junges Gemüse	CHF 46.00

## Vegetarische Hauptgänge

Sämiges Spargelrisotto mit Sbrinz	CHF 24.00
Duo von der Spargel an Sauce Hollandaise mit Neuen Kartoffeln	CHF 24.00
Asiatische Nudelpfanne mit Frühlingsgemüse	CHF 28.00
Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse überbacken	CHF 24.00
Tofuwürfel an Currysauce, Reis und Gemüse	CHF 19.00

## Desserts

Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé	CHF 8.00
Berenstrudel mit Melissensabayon und fruchtigem Sorbet	CHF 12.00
Variation von der Valrhona Schokolade mit Erdbeeren und Sabayon	CHF 12.00
Schweizerhaus Dessert Symphonie	CHF 12.00
Erdbeer Panna Cotta auf einem Früchtespiegel	CHF 10.00
Stracciatella Mousse mit Erdbeerensalat und Minze	CHF 10.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten garniert	CHF 8.00
Zweierlei Toblerone Mousse	CHF 12.00
Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchten garniert	CHF 8.00