

Vorspeisen

Bärlauchsüppchen mit Sesam-Croutons

€ 4,90

*

Hausgemachte Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Edelfisch-Einlage

€ 5,90

*

*Blattsalate in Orangen-Dressing, mit Walnuss, Melone und
Büffel-Mozzarella*

€ 14,90

*

*Ziegenkäse mit Tomate und Kräutern überbacken, an
kleinem Salatbukett*

11,90

*

*Jacobsmuscheln auf Blattspinat, mit
Champignon-Weißweinsosse überbacken*

€ 15,90

*

*Wachtelbrüstchen in Butter gebraten, auf
Petersilienwurzel-Püree und Gulasch-Sud*

€ 13,90

*

*Feine Bandnudeln mit frischem Frühlings-Trüffel und
Parmesan*

€ 12,90

Hauptgerichte

*Rinderfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignon-Gurke-Senfsoße,
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salat*

€ 21,90

*Gegrilltes Rumpsteak vom Irischen Weide-Ochsen „Strindberg Art“,
Panade aus Gurke, Senf und Zwiebel, mit Pommes frites und
Grill-Gemüse*

€ 22,90

*Züricher Kalbgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesoße, mit
hausgemachten Eierspätzle und Salat*

€ 21,90

*Filet vom Argentinischen Weide-Rind, mit Chorizosose,
mit Schwarzwurzeln in Orangen-Butter, und Süßkartoffel-Gnocchi*

€ 28,80

*Barbarie-Entenbrust „rosa gebraten“, mit
Sauerkirschsoße, Speck-Rosenkohl und Kroketten*

€ 23,80

*Geschnetzelte Kalbsleber in Madeirasofse, mit Kartoffel-Püree
und Salat*

€ 18,50

*

*Gegrillter Lammrücken, mit Tomaten-Oliven-Chutney,
Grill-Gemüse und Kartoffel-Krapfen*

€ 24,90

*

*Spitzen vom Lammrücken, gebraten in den Kräutern der Provence,
mit Pernod-Spinat und Rosmarinkartoffeln*

€ 23,90

*

*Duo vom Zander und Lachsfilet, in Kokos-Safransofse, mit
Artischocken-Gemüse und Wildreis*

€ 23,90

*

*Gegrillte Riesengarnelen (ohne Schale), mit Kokos-Currysofse, Bandnudeln
und Salat*

€ 22,50

*

*Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“, in Champignon-Sahnesofse,
mit Süßkartoffel-Gnocchi*

€ 16,80

*

Dessert

Duo von Mousse au Chocolat und Passionsfrucht Creme
€ 8,00

Lebkuchen-Parfait
€ 8,00

Zweierlei Sorbet,- Williamsbirne und Pflaume
€ 8,00

Gratinierte Käsevariation mit rosa Pfefferperlen
€ 8,50

~*~