

Vorspeisen 25.5.18

Tages Suppe

sieben Franken

Lauchcremesüpli mit Croutons

Tages Salat

sieben Franken

Selleriesalat mit Nüsen

Spargelsüppchen

zwölf Franken

mit Poulet-Praline

Jakobsmuschel

vierzehn Franken

auf mariniertem Kefen-Avocado Salat mit Mango

Tatar vom Rind

achtzehn Franken

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast und Butter

Getränke Paket	zwölf Franken
1dl Rioja Marques de Caceres Crianza, Rioja Alta, Spanien Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha dazu 3dl Wasser leise oder still und 1 Kaffee oder Espresso	

Hauptgerichte 25.5.18

Tages-Hit inklusive Suppe oder Salat neunzehn Franken
Bami Goreng mit Fleisch vom Säuli
(Fleisch vom Familie Gschwend, Hueb)

Vegi inklusive Suppe oder Salat achtzehn Franken
Hausgemachte Randenravioli
(hausgemacht von Ravioli Leandra Freund)
mit Salbeibutter und Baby Spinatbeet

Fisch inklusive Suppe oder Salat zweiundzwanzig Franken
Duo vom gebratenem Zander und Forellenfilet
(Fisch von Comestible Zellweger Staad, Aquakultur EU)
mit Venere-Reis und Fenchelgemüse

Aktuell inklusive Suppe oder Salat fünfundzwanzig Franken
Salatteller mit gefüllter Pouletbrust
(Poulet von der Schweizer Firma FriFag)

Züri inklusive Suppe oder Salat zweiunddreißig Franken
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
(Fleisch von Yves Reich, Grabs)
mit goldbrauner Rösti und Gemüse

Filet inklusive Suppe oder Salat vierundvierzig Franken
vom Wasserbüffel-Kalb
(Fleisch von Christian Litscher, Sevelen)
mit Lauch-Serviettenknödel Spargeln und Sauce Hollandaise

Entrecote inklusive Suppe oder Salat neununddreißig Franken
vom Schottischen Black Angus Rind
(Fernheim Fleisch aus Schottland)
auf hausgemachten Randen-Ravioli mit Jus und Hollandaise

Mittags Dessert	
Coupe Romanoff	acht Franken
Ovomaltine Mousse	acht Franken
Crème Brûlée	acht Franken