



TELLERGERICHTE

KALTE VORSPEISEN

■ Grosis Hüttenkäseterrine mit Schnittlauch und Radiesli parfümiert mit kaltgepresstem Olivenöl, dazu ein gartenfrisches Salatbouquet	CHF	9.50
■ Schonend hausmarinierter Graved Lachs auf russischen Blini mit Sauerrahm serviert mit einem gartenfrischen Salatbouquet	CHF	11.50
■ Vitello tonnato: Zarter Kalbsbraten an fein abgeschmeckter Thunfischsauce, parfümiert mit frischen Limetten, dazu ein gartenfrisches Salatbouquet	CHF	12.50
■ Raffinierte Geflügelpastete mit Pfeffer und hausgemachtem Chutney serviert mit einem gartenfrischen Salatbouquet	CHF	11.00
■ Würziger Serrano-Schinken mit Melone, garniert mit einem gartenfrischen Salatbouquet	CHF	11.00
■ Saisonaler bunter Blattsalat mit frischen Pilzen an einem milden Himbeerdressing	CHF	9.50

WARME VORSPEISEN

■ Leicht geräuchertes Wolfsbarschfilet auf knackigen Gemüsestreifen an Prosecco-Sauce, dazu Koriander-Kartoffeln	CHF	14.00
■ Sanft gebratenes Zanderfilet an Rahmsauce mit Cherrytomaten und Spinat dazu wilder Camargue-Reis	CHF	14.00
■ Risotto der Saison ... im Frühling mit zartem Spargel und Cherrytomaten ... im Sommer mit jungen Zwiebelchen, Dörrtomaten und Rucola ... im Herbst mit erntefrischem Kürbis und Waldpilzen ... im Winter mit Wurzelgemüse und würzigem Meerrettich	CHF	8.00
■ Pasta mit Pinienkernen, Datteltomaten, frische Gartenkräutern und nativem Olivenöl	CHF	9.00

Suppen, serviert im Shot-Glas

■ Sämige Kürbiscrèmesuppe mit rassigem Ingwer, dazu Spiessli von der geräuchten Forelle	CHF	6.50
■ Milde Geflügelcrèmesuppe mit Zitronengras, dazu thailändische Poulet-Satay-Spiessli	CHF	6.50
■ Aromatische Rüebli-suppe mit Orangen und Ingwer dazu knusprige Crostini mit Avocado und Basilikum	CHF	6.50
■ Kräftige Tomatencrèmesuppe, verfeinert mit einem Schuss Gin und Basilikum, dazu spanische Pecorino-Crostini	CHF	6.50
■ Herzhafte Kartoffel-Lauch-Suppe, dazu Dörripflaumen-Speck-Spiessli	CHF	6.50

Vom Kalb

- | | | |
|---|-----|-------|
| ■ Zartes Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit knusprigen Kartoffelgaletten und glasierten jungen Rüebli | CHF | 21.00 |
| ■ Sanft gegarter Kalbsbraten an reduziertem Rosmarin-Jus
dazu sämiger Kartoffelgratin und knackiges Saisongemüse | CHF | 21.50 |
| ■ Würzige Kalbspiccata an delikatem Marsala-Jus
mit duftendem Safranrisotto und Broccoli | CHF | 23.00 |
| ■ Kalbsfilet am Stück rosa gebraten, serviert an rassiger Calvados-Sauce
dazu Schupfnudeln und knackfrisches Marktgemüse | CHF | 37.00 |
| ■ Saftiges Kalbssteak an aromatischer Morchelrahmsauce
mit Schupfnudeln und knackfrischem Marktgemüse | CHF | 36.00 |

Vom Säuli

- | | | |
|---|-----|-------|
| ■ Schweinspiccata «Maison»
an würzigen Tomatenspaghetti | CHF | 17.00 |
| ■ Herzhafter Aargauer Braten mit Dörrzwetschgen
dazu sämiger Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse | CHF | 21.00 |
| ■ Sanft gegarter Schweinskarreebraten an Pilzsauce
mit Schupfnudeln und frischem Marktgemüse | CHF | 21.00 |
| ■ Deftiges Elsässer Schweinsfilet im Speckmantel an Kräuter-Jus
mit knusprigen Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse | CHF | 24.50 |
| ■ Schmackhaftes Schweinsfilet an feiner Pilzrahmsauce
mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse | CHF | 28.50 |

Geflügel

■ Feine Pouletwürfeli an Rahmsauce mit Estragon und Tomaten dazu bunter Gemüsereis	CHF	16.50
■ Mit Parmesan paniertes, kross gebratenes Pouletschnitzel dazu lauwarmer Kartoffelsalat	CHF	18.00
■ Zarte Pouletbrust im Kokosmantel an leichter Currysauce dazu Couscous und ein Spiessli aus frischen Früchten	CHF	18.00
■ Delikate Maispoulardenbrust an würziger Honig-Dijonsenf-Sauce dazu gebratene Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse	CHF	22.00
■ Saftige Maispoulardenbrust im Rohschinkenmantel, gefüllt mit Basilikumpesto dazu Tomatenrisotto und frischer Broccoli	CHF	22.00

Vom Rind

■ Rassig gewürztes Rindsgeschnetztes «Stroganoff» mit goldgelben Spätzli und frischem Broccoli	CHF	19.50
■ Japanisch inspiriertes Rindsgeschnetztes «Teriyaki» mit asiatischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Sesamsamen, dazu Basmatireis	CHF	19.50
■ Butterarter «Manzo Brasato» (Rindsschmorbraten) an kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffelstampf und geschmortes Gemüse	CHF	22.50
■ Rosa gebratenes Black-Angus-Roastbeef an Sauce béarnaise dazu sämiger Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse	CHF	33.00
■ Aromatische Rindsfiletwürfel an Madagaskar-Pfeffersauce mit luftigen Quarkspätzli und frischem Marktgemüse	CHF	36.00

Vegetarische Spezialitäten

■ Risotto der Saison ... im Frühling mit zartem Spargel und Cherrytomaten ... im Sommer mit jungen Zwiebelchen, Dörrtomaten und Rucola ... im Herbst mit erntefrischem Kürbis und Waldpilzen ... im Winter mit Wurzelgemüse und würzigem Meerrettich dazu ein Spiessli mit knackig gegartem Saisongemüse	CHF	17.50
■ Feine Gemüse-Feta-Strudel auf gebratenen Zucchetti mit geschmorten Cherry-Tomaten	CHF	17.50
■ Raffiniertes indisches Gemüse-Curry mit exotischen Gewürzen, serviert im Reisring	CHF	17.50

Frühling

■ Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù mit Erdbeersalat und Blätterteigstange	CHF	9.50
■ Schokoladen-Mandel-Schnitte mit Passionsfruchtgelée und Ananassalat	CHF	9.50
■ Holunderblüten-Panna-Cotta in der Schokoladentulpe mit Beerenkompott	CHF	11.50
■ Rhabarberstreuselküchlein mit Erdbeer-Minz-Salat und Joghurtmousse	CHF	10.00

Sommer

■ Himbeer-Tiramisù im Glas	CHF	5.50
■ Pfirsich-Joghurt-Schnitte auf Pistazienbiskuit mit Beerensalat	CHF	9.50
■ Panna Cotta in der Schokoladentulpe mit Beerenkompott	CHF	9.50
■ Panna Cotta mit Pfirsichgelée, Johannisbeerstreuselküchlein, Himbeer-Tiramisù mit Salat aus reifen Sommerbeeren	CHF	11.50

Herbst

■ Zwetschgen-Tiramisù mit Vieille Prune im Glas	CHF	5.50
■ Süssmostcrème mit Apfelwürfeli im Glas	CHF	5.50
■ Haselnussmousse mit Birnen im Glas	CHF	8.50
■ Zwetschgen-Mandel-Küchlein, Zwetschgenkompott, Zwetschgen-Tiramisù und Apfel-Shot	CHF	11.50

Winter

■ Gewürzorange-Tiramisù im Glas	CHF	5.50
■ Passionsfruchtschnitte mit Ananas-Granatapfelsalat und Pistazienmousse	CHF	10.00
■ Schokoladen-Kardamom-Mousse mit Orangensalat im Glas	CHF	8.50
■ Mandarinen-Tiramisù, lauwarmes Schokoküchlein, Gewürzorangensalat	CHF	11.50

Zeitlos

■ Panna Cotta mit saisonaler Sauce im Glas	CHF	5.50
■ Tante Elsis «Brönnti Crème» im Glas	CHF	5.50
■ Dunkle Schokoladenmousse im Glas	CHF	5.50
■ Tiramisù «Classico» im Glas	CHF	5.50
■ Schokoladenmousse «Black & White» im Glas	CHF	6.50
■ Fruchtsalat mit Mascarponecrème im Glas	CHF	6.50
■ Friandises (Kaffeegebäck)		
■ Hausgemachte süsse Kleinigkeiten (2 Stk. pro Person)	pro Person CHF	2.00