



Vorspeisen

Nüsslisalat mit sautierten Kräuterseitlingen	10.00
Lauwarmer Linsensalat an Dörrtomaten-Vinaigrette mit Ei mariniertem Rucola & gerösteten Kernen	9.50
Graved-Lachs Röschen auf Blini mit Birnen-Meerrettichschaum	12.50
Selleriecremesuppe mit Apfelwürfeli & Speck-Chips	11.00

Hauptgerichte

Knusprige Entenbrust an Portweinjus & Sauerkraut	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	29.50/25.50
Gebratenes Rindsfilet 180g/130g mit geschmorten Schalotten	39.00/33.00
Sautiertes Schweinssteak an Pommery-Senf Sauce	28.00
Flammekueche mit Waldpilzen & Hirschschenken	24.00
Eglifilet Müllerin Art mit Mandelbutter	32.00/26.00
Gebratene Lachstranche mit Pernodsauce	29.00

Beilagen; Trockenreis, Semmelknödel, Tagliatelle, Rösti, Pommes frites

Alle Gerichte werden mit saisonalen Gemüsen angerichtet

Vegetarisch

Semmelknödel mit cremigem Waldpilzragout	26.00/20.00
Gemüsecurry mit Früchten im Reising	26.00/20.00
Flammekueche mit Waldpilzen & gehobeltem Parmesan	21.00

Alle Gerichte auf dieser Karte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 & 14.00 Uhr
