

SUPPEN *SOUPS*

TAGESSUPPE <i>SOUP OF THE DAY</i>	CHF 8.50
SPARGELCREMESUPPE MIT ROHSCHINKENCHIP <i>ASPARAGUS CREAM SOUP WITH RAW HAM CHIP</i>	CHF 10.50
RÜEBLI-INGWERCREMESUPPE MIT KOKOSMILCH  <i>CARROT GINGER CREAM SOUP WITH COCONUT MILK</i>	CHF 9.90
FRÜHLINGSZWIEBEL-ERBSENSUPPE <i>SPRING ONION -PEA SOUP</i>	CHF 9.90
SUPPENSINFONIE (SPARGEL, KAROTTE, FRÜHLINGSZWIEBELN) <i>SYMPHONY OF THREE SOUPS (ASPARAGUS, CARROTS, SPRING ONIONS)</i>	CHF 13.00

VORSPEISEN *STARTERS*

BLATTSALAT <i>LEAF SALAD</i>	CHF 8.50
GEMISCHTER SALAT <i>MIXED SALAD</i>	CHF 9.90
CREVETTEN-AVOCADO-COCKTAIL AUF SALAT CHIFFONADE <i>PRAWN AVOCADO COCKTAIL ON SALAD CHIFFONADE</i>	CHF 17.00
RINDSTARTAR MIT TOAST UND BUTTER <i>BEEF TARTARE WITH TOAST AND BUTTER</i>	CHF 19.00
VORSPEISEN TRILOGIE ZUM TEILEN <i>APPETIZER TRILOGY TO SHARE</i> RINDSTARTAR, CREVETTEN-AVOCADO-COCKTAIL, TOMATENAUFSTRICH <i>BEEF TARTARE, PRAWN AVOCADO COCKTAIL, TOMATO SPREAD</i>	CHF 22.00

UNSERE KLASSIKER *OUR CLASSICS*

RINDSTARTAR MIT TOAST UND BUTTER <i>BEEF TARTARE WITH TOAST AND BUTTER</i>	CHF 29.50
SCHIFFFAHRTSCHNITZEL XL PANIERT (SCHWEIN) MIT POMMES FRITES UND DIPSaucen <i>BREADED SCHNITZEL XL (PORC) WITH FRENCH FRIES AND DIP SAUCE</i>	CHF 27.00
ZWEI SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES <i>TWO BREADED SCHNITZEL (PORC) WITH FRENCH FRIES</i>	CHF 25.00
SCHWEINSSCHNITZEL AN PILZRAHMSAUCE MIT GEMÜSE UND NUDELN <i>TWO SCHNITZEL (PORC) WITH MUSHROOM CREAM SAUCE, VEGETABLES AND NOODLES</i>	CHF 27.00
POULETBRUST «PARMIGIANA» MIT GEMÜSE UND NUDELN <i>CHICKEN BREAST "PARMIGIANA" WITH VEGETABLES AND NOODLES</i>	CHF 27.00

VEGETARISCH/VEGAN *VEGETARIAN/VEGAN*

SPARGELRISOTTO (AUF ANFRAGE AUCH VEGAN)  **CHF 24.00**
ASPARAGUS RISOTTO (VEGAN ON REQUEST)

FRÜHLINGSSALAT MIT PANIERTEN SPARGELN, GARNIERT MIT FRÜCHTEN **CHF 25.00**
SPRING SALAD WITH BREADED ASPARAGUS, GARNISHED WITH FRUITS

HAUSGEMACHTE LINSEN-GEMÜSE-CANNELLONI  **CHF 26.00**
HOMEMADE CANNELLONI FILLED WITH LENTIL AND VEGETABLES

BÄRLAUCHSPÄTZLI MIT SPARGELN UND CHERRY TOMATEN **CHF 25.00**
WILD GARLIC SPAETZLI WITH ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES

GEMÜSE CORDONBLEU MIT POMMES FRITES ODER SALATBOUQUET **CHF 29.50**
VEGETABLE CORDONBLEU FILLED WITH CHEESE, SERVED WITH FRENCH FRIES OR SALAD

**HAUSGEMACHTE MOMOS GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE UND SPARGELN
DAZU SOJA DIPSAUCE** **CHF 26.00**
*HOMEMADE MOMOS FILLED WITH CREAM CHEESE AND ASPARAGUS
SERVED WITH SOY DIPPING SAUCE*

FRÜHLINGS GENUSS *SPRING TIME*

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» MIT RÖSTI
SLICED VEAL "ZURICH STYLE" WITH ROESTI (POTATOES) **CHF 43.00**

**RINDSFILET AN SAUCE BORDELAISE MIT GEMÜSE UND
BÄRLAUCHSPÄTZLI** **CHF 46.00**
BEEF FILET WITH SAUCE BORDELAISE, VEGETABLES AND WILD GARLIC SPAETZLI

**FRÜHLINGSSALAT MIT FRITTIERTEN SPARGEL-KÄSE-SCHINKEN-
BÜNDELN, GARNIERT MIT FRÜCHTEN** **CHF 27.00**
*SPRING SALAD WITH BREADED ASPARAGUS-CHEESE-HAM-BUNDLES,
GARNISHED WITH FRUITS*

**FRÜHLINGS-CORDONBLEU GEFÜLLT MIT SPARGELN, ROHSCHINKEN,
HÜTTENKÄSE UND ALPKÄSE, DAZU POMMES FRITES ODER SALAT** **CHF 36.50**
*CORDONBLEU FILLED WITH ASPARAGUS, RAW HAM, COTTAGE CHEESE
AND ALPINE CHEESE, SERVED WITH FRENCH FRIES OR SALAD*

ALS MINI CORDONBLEU *As a mini cordonbleu* **CHF 28.00**

FISCH *FISH*

ZANDERKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE AUF SALATBOUQUET
CRISPY PIKE PERCH WITH TARTAR SAUCE AND SALAD **CHF 29.00**

GEBRATENE CREVETTES AUF SPARGELRISOTTO **CHF 29.50**
FRIED PRAWNS WITH ASPARAGUS RISOTTO

LACHSFORELLE MIT BÄRLAUCHSPÄTZLI, WEISSE PORTWEINSAUCE **CHF 29.00**
SALMON TROUT WITH WILD GARLIC SPAETZLI, WHITE PORT WINE SAUCE