

# DESSERT

<b>Aprikosen-Tiramisu</b> mit feiner Mascarponecreme und Aprikosen-Rosmarin-Ragout, begleitet von einer Kugel Jamaika-Glacé (Rum-Rosine)	16.30
<b>Coupe „Romanoff“</b> Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern	15.10
<b>Mini Coupe</b>	8.60
<b>Panna Cotta</b> Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott, garniert mit frischen Erdbeeren	15.50
<b>Muttertags-Dessertvariation</b> Marinierte Erdbeeren, lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern und eine Kugel Jamaica-Glacé, garniert mit Schlagrahm und Früchtgarnitur	17.00



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

## VORSPEISEN

<b>Karotten-Mangosuppe</b> Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette	16.80
<b>Creme Argenteuil</b> Cremige Spargelsuppe, verfeinert mit Bärlauchpesto, mit Spargel­einlage	15.90
<b>Lachs-Duo "Edinburgh"</b> Räucherlachs und Scheiben vom heiss geräucherten Lachs (Schottland) mit Meerrettich-Dip, begleitet von einem Salatbouquet der Saison, serviert mit Brioche-Toast und Butter	30.00
<b>Waid­salat</b> Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert, mit Honig-Senf­dressing	16.80

## HAUPTGÄNGE

<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon- Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	44.50
<b>Saftiges Cordon Bleu vom Schwein</b> Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites	41.80
<b>Kalbsleber-Geschnetzeltes „Frühlingserwachen“</b> Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) mit Zwiebeln, Spargelstücken und Tomaten, an kräftigem Balsamicojus, serviert mit goldgelber Butterrösti <b>Es hätt solangs hätt...</b>	45.80
<b>Gebratene Zanderfilets</b> Begleitet von einem mediterranem Gemüse serviert mit Parmesanrisotto und hausgemachter Salsa Verde	48.50
<b>Portion grüner und weisser Spargel</b> (je nach Marktangebot) begleitet von neuen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	41.50
Aufpreis mit 80 g Parmaschinken	18.00
Aufpreis nur weisse Spargeln	8.00
<b>Cappelletti mit Spargelfüllung</b> Cappelletti mit grünen und weissen Spargeln gefüllt, geschwenkt in einer Orangen-Chili-Buttersauce, garniert mit Pinienkernen und frittiertem Rucola	36.50



## Muttertagsmenü

Fr. 89.00

### Creme Argenteuil

Cremige Spargelsuppe, verfeinert mit Bärlauchpesto,  
mit Spargel­einlage

\*\*\*

### Am Stück gebratenes Kalbsnierstück (CH)

an Sauce Choron (tomatisierte Sauce Hollandaise)  
auf einem Beet von Frühlingsgemüse  
begleitet von hausgemachtem Kartoffelgratin  
(Einzeln bestellbar Fr. 62.00)

\*\*\*

### Muttertags-Dessertvariation

Marinierte Erdbeeren, lauwarmes Schoggiküchlein  
mit flüssigem Kern und eine Kugel Jamaica-Glacé,  
garniert mit Schlagrahm und Früchtégarnitur

