

Klassiker

Fried Chicken Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl	26
Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten) mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet	28
Rösti (25 Minuten) mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise mit gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder hausgeräucherten Lachsstreifen (120g), dazu kleiner Blattsalat vom Buffet	42
Rindsburger (25 Minuten) Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g) BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate	38

speiseKAMMER

tonWERK

Frühlingsinspirationen

Dinner

meisterWERK + feinWERK

Rolf Grob



Frühlingsinspirationen

Vorspeisen

Salatvariationen mit Donau-Spargeln Pinienkern-, Estragonvinaigrette	18
Überbackene Donau-Spargel mit Kalbsmilken (Bries) auf Grünspragelragout und warme Tomatenvinaigrette	28/50

Suppen

Grünspargel-Safransuppe mit Eierschwämmli	16
Frische Tagessuppe	14
Salatbuffet mit Antipasti, kleiner Teller	18

Hauptgerichte

Am Knochen gereiftes Wasserbüffelentrecôte aus dem zürcherischen Tösstal, Spargel- Pilzragout, junge Bratkartoffeln	78
Geschmorte Kalbsbacken mit Pfifferlingsgemüse und Tösstaler Landrauchspeck, Tagliatelle	45
Geschmorte Lammhaxe aus dem Zürcher Oberland auf Spargelgemüse, Risotto	45
Donau-Spargeln mit Wildfangriesencrevetten und Pfifferlingen	54
Donau-Spargeln mit Schweizer Grand Cru-Rohschinken und Sauce Hollandaise	48 / als Hauptgang 28/ als Vorspeise
Spargelrösti mit gehobeltem Bergkäse und kleiner Teller vom Salatbuffet	38
Ziegenkäse im Teig gebacken (20 Minuten) Risotto mit Zitronenfrüchte und Rucolagemüse	34
Kalbscordonbleu (25 Minuten) (180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel	49
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (25 Minuten) (160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti	49

Frühlingsinspirationen

Hauptgericht

Rindstatar (15 Minuten) Von Hand grob gehacktes Rindfleisch (180g) mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast. Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac	48
---	----

Dinner des Tages (Wochenempfehlung)

2 Gänge	60
2 Gänge plus Dessertbuffet	74

Salatbuffetkombinationen

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate vom Salatbuffet dazu servieren wir Ihnen 4 Riesencrevetten (Zucht)	38
oder Zanderfilet aus Schweizer Seen serviert mit Kräuter-Quark-Vinaigrette	38
Salat & Antipastiteller (grosser Teller) vom Buffet mit einer Stärkebeilage vom Buffet	24

Rückseite Klassiker beachten

