

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat 9.50

Frühlingshafter Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten,
fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten
Sauce aus Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilande 19.50

Wilder Frühlingssalat an leichter Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kernen, Baumnüssen und Mozzarella di Bufala 19.50

mit Kaninchenfilet und dunklen Brotcroûtons 23.50

Natürliche Entenlebermousse mit Kumquatchutney
und kleinem Kräutersalat 26.50

Rindermarkbein serviert mit Rosmarintoast
an Tomaten, Zucchetti und Salsa Verde 25.50

Traditionell

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
(Kalbsnuss von der Metzgerei Würmli) mit Rösti 49

Pot au Feu vom Rind
mit jungem Frühlingsgemüse & Neuen Kartoffeln
garniert mit frischem Meerrettich und Peterli 43
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

Rindshohrückensteak à point gebraten
mit Kefen, Kirschtomaten und Morchelrisotto 54

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

Unser Frühlingsmenu

Roh mariniertes Meerfischtatar
mit Rucolablättern und grünen Spargeln
an leichter Safran Mayonnaise (25.50)

*

Pochierters Freilande
und Lardo di Colonnata
auf Gartenerbsencreme verfeinert mit Minze (23.50)

*

Vom Gitzi:
im Ofen geschmorte Haxe und gebratene Milken
an Bärlauchjus mit jungen Rüeblen und Griessnocken (50)

*

«Rotkäppli» von der Käserei Hofstetter (LU)
mit Aprikosenbrot
dazu ein Glas «Grains de Malice» (19)

*

Weissbierbisquit mit Mascarponecreme
an Rhabarberkompott
und Erdbeer-Basilikum Sorbet (18.50)

3-Gang Menu 90 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)
4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120

Frühlingsmenu aus dem Gemüsegarten

Morchelmousse
mit marinierten grünen Spargeln
und feinem Spinatblättern (24.50)

*

Schaumige Kopfsalatsuppe
mit Erbsen, Tomaten & frischen Mandeln
verfeinert mit Verveineöl (21.50)

*

Vol au Vent gefüllt mit buntem Mangold
dazu Cima di Rapa und Cashew-Chili Krokant
an Peterlischaum (40)

*

«Crestawald» von der Sennerei Sufers (GR)
mit Feigenchutney
dazu ein Glas «Grains de Malice» (19)

*

Lavendelblütensablé auf Erdbeermousse
an marinierter Ananas
mit Honig und rosa Pfeffer (18.50)

3-Gang Menu 75 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)
4-Gang Menu 90 / 5-Gang Menu 105

Liebe Gäste, gerne dürfen Sie die einzelnen Gänge der Menus auch à la carte bestellen. (Preise in Klammern)