

MENU vom 15.05. - 18.05 und

Wochenspezialitäten.

HIT	KLASSIKER	VEGI
Suppe oder Salat – Pouletschnitzel gebacken mit Neuen Kartoffeln und Marktgemüse 25	Suppe oder Salat – Schweinssteak mit Ratatouille dazu Rosmarinkartoffel 23	Suppe oder Salat – Barlauch- Ravioli mit Ofengemüse und Grana Padano 21

HAUPTSPEISEN

Burrata mit Datterini Tomaten und frischen Basilikum	16
Bunter Salat mit gegrillter Pouletbrust	22
Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
Filet von der Goldbrasse gegrillt dazu Pasta mit Vongolesauce	34
Schweinefilet rosa gebraten mit Grünspargel aus der Region dazu Sauce Bernaise und neue Kartoffeln	36
Ravioli al Limone mit Grünspargel und Parmesansauce	26

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland

DESSERT

Kaiserschmarrn mit zweierlei Röster (20 min)	19
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Zitronentarte mit Baiserhaube auf Erdbeerconfit	9
Giandujacreme Törtli auf lauwarmen Rhabarber - Erdbeersalat	11

UNSERE GLACE - COUPS MIT GLACE AUS MAERSTETTEN

Coupe „ Romanoff“ - Vanilleglace, Erdbeermark, Erdbeeren, Rahm	11
Coupe „ Danemark“ - Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm	11
Wiener Eiskaffee - Vanilleglace, gekühlter Kaffee, Rahm,	11
Glace pro Kugel	4
Vanille, Chocolat, Erdbeer Rahm, Cafe Crema	
Sorbet pro Kugel	
Cassis , Himbeere, Zitrone	4

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland