

Monatskarte März 2020

Vorspeise

**Scheiben vom Räucherlachs an Rucola-Tomatensalat mit gerösteten
Pinienkernen, Croutons, Parmesanspänen und Weißbrot** ^{5,12,16,a,b,c,d} 10,80€

Suppe

Cremesuppe von der Karotte mit Ingwer verfeinert ^{5,16,25} 4,50 €

Hauptgang

Schwabenteller ^{5,12,16,31}
Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsoße mit Käs'spätzle und Röstzwiebeln 16,90 €

Gepökelte Rinderzunge an Madeirasauce mit Erbsen und Bandnudeln ^{5,12,16,31} 15,20 €

**Rosa gebratenes Lammrückenfilet
auf Ratatouillegemüse an Bärlauchnudeln** ^{5,12,25} 24,80 €

**Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
in einer leichten Sahneseauce mit frischen Champignons und
hausgemachtem Kartoffelrösti** ^{16,31} 15,80 €

Vegetarische Gerichte

Gebackene Kartoffeltasche ^{5,12,16,25,a,b,c,d}
mit Spinat und Käse gefüllt an Tomatensoße und Salat 11,20 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet ^{5,12,16,25}
auf Ratatouillegemüse und Bandnudeln 16,80 €

Dessert

In Rotwein eingelegte Gewürzbirne mit Walnusseis und Sahne ^{5,12,16,31} 5,40 €

**Eiskrapfen
im Nussmantel gebacken an heißen Himbeeren** ^{5,12,16} 5,90 €