

# September 2019

## Aperitif

### **Tullamore Ginger**

(Tullamore Dew Irish Whiskey, Ginger Ale und Limette)

6,90 €

## Vorspeise

**Carpaccio** klassisch mariniert an Parmesanspänen, Rucola und Ciabatta <sup>5,12,16</sup>

10,80 €

## Suppe

Würzige **Paprikacremésuppe** mit Chorizo <sup>16</sup>

5,20 €

## Hauptgang

**Würziges Ragout vom Kalb** mit Weißwein verfeinert an Mandelbrokkoli und Bandnudeln <sup>5,12,16,17,32</sup>

16,20 €

**Picata Milanese** von der Pute auf Tomaten-Gnocchi <sup>5,12,16</sup>

14,80 €

**Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“** in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti <sup>5,12,16,32</sup>

15,30 €

**Hausgemachte Eisbeinsülze** an würziger Vinaigrette mit Bratkartoffeln

10,80 €

## Vegetarische Gerichte

**Buntes Perlgraupen-Gemüse-Risotto** mit Rucola und Parmesan

9,20 €

## Fisch

**Gebratenes Felchenfilet** auf Perlgraupen-Gemüse-Risotto

16,90 €

## Dessert

Erfrischendes **Prosecco-Zitronensorbet**

4,20 €

**Eiskaffee**

4,50 €