

Monatskarte Februar 2018

Aperitif

Haustrunk (Sekt mit Holunderblütensirup)	4,50 €
Aperol sprizz, Prosecco (Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	4,80 €

Vorspeise

Terrine von Lachs und Frischkäse an bunter Salatgarnitur	8,50 €
---	--------

Suppe

Bunter Steckrübeneintopf mit Geflügeleinlage	4,60 €
Tagessuppe (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)	3,80 €

Hauptgang

Gepökelte Schweinebäckle in Meerrettichsauce, dazu Dampfkartoffeln	12,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat	18,90 €
Schweinefiletgeschnetztes „Züricher Art“ in einer leichten Sahneseauce mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti	14,90 €
Putenspieß auf Perlgraupenrisotto	14,50 €

Vegetarische Gerichte

Buntes Perlgraupenrisotto mit Blattspinat	8,80 €
--	--------

Fisch

Ganze Forelle in Butter gebraten an cremigen Blattspinatgraupen	16,80 €
--	---------

Dessert

Crème Brulée mit Beeren garniert	5,30 €
---	--------