

Monatskarte Januar 2019

Aperitif

Haustrunk (Sekt mit Holunderblütensirup)	4,50 €
Aperol sprizz, Prosecco (Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	4,90 €

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs an einem Bouquet vom Blattsalat, mariniert mit Kräuter-Senfsauce, dazu Ciabatta	8,90 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Suppe

Schwarzwurzelsuppe mit Streifen von geräucherter Entenbrust	5,00 €
Tagessuppe (Mo-Fr nach Verfügbarkeit)	3,80 €

Hauptgang

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti	15,30 €
Edelgulasch vom Hirsch in Rotwein gebeizt, mit Champignons, Preiselbeerbirne und Butterspätzle	18,50 €
Gaisburger Marsch	9,80 €

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle an Tomaten-Basilikumsoße mit Rucola und Parmesan garniert	9,50 €
------------------------------------------------------------------------------	--------

Fisch

Fischfiletvariation „Mediterran“ angerichtet auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	16,80 €
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Dessert

Winterliche Variation von zweierlei Mousse au Chocolat mit Mango-Chiliragout	5,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------	--------