

Monatskarte Oktober 2017

Aperitif

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

Vorspeise

| | |
|---|--------|
| Gebratene Garnelen an Mango-Papaya-Chutney und Ruccola | 9,90 € |
|---|--------|

Suppe

| | |
|---|--------|
| Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl | 5,60 € |
|---|--------|

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti | 14,90 € |
| Würziges Gulasch von der Schweineschulter an Bandnudeln | 14,60 € |
| Braten vom Hirsch an Rosenkohl und Schupfnudeln | 15,90 € |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|--------|
| Kürbisrahmnudeln mit Ruccola, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl | 8,20 € |
|---|--------|

Fisch

| | |
|--|---------|
| Gebratene Filets vom Kap Seehecht auf Kürbisgemüse an in Butter geschwenkten Kürbiskern-Grießnocken | 16,90 € |
|--|---------|

Dessert

| | |
|---|--------|
| Amarettoparfait auf Rote Beeren Grütze | 5,60 € |
|---|--------|