



Frühlingszeit Spargelzeit 2017

Aperitif

- Haustrunk** (Sekt mit Holunderblütensirup) 4,80 €
Aperol sprizz, (Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel) 4,80 €

Vorspeisen

- Spargelsalat** in Kräutervinaigrette mit Krabben und Weißbrot 11,80 €
Carpaccio. Hauchdünne marinierte Scheiben vom Rinderfilet
 an Spargel, Olivenöl und Weißbrot 11,80 €
Bunte Salatplatte an Himbeervinaigrette,
 dazu rosa gebratene Tranchen vom **Lammrücken** und Weißbrot 10,50 €

Suppen

- Spargelsud**, mit Einlagen von Spargel 3,70 €
Spargelcremesuppe mit Shrimps und Kerbel 6,60 €

Hauptgang

- Lammrücken** an Bärlauchjus auf gemischten Bohnen
 und gratinierten Rahmkartoffeln 20,20 €
Ragout von der Lammkeule mit Bandnudeln 15,80 €
Überbackene Spargelrolle mit Schinken, Flädle und Hollandaise 18,30 €
 Geschnetzeltes **Schweinefilet "Züricher Art"** in
 Champignonrahmsauce dazu Spätzle 15,30 €

- Große Portion Spargel** mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle,
 Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 19,90 €
Kleine Portion Spargel 15,60 €

Dazu empfehlen wir:

- Geräucherter Grönlandlachs 7,70 €
 Gekochter Schinken 4,70 €
 Gerauchter Schinken 5,70 €
 Kleines Rinderfilet 14,80 €
 Putensteak 8,90 €

Vegetarisch

- Hausgemachte Kräuterflädle** gefüllt mit Rahmspargel,
 Kirschtomaten und Bärlauch 11,80 €

Fisch

- Zander** auf der Haut gebraten mit Spargelragout
 und Neuen Kartoffeln 19,90 €

Dessert

- Eisbecher "**Romanoff**" frische Erdbeeren, Vanilleeis,
 Grand Marnier und Sahne 7,30 €
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,60 €