

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

Lachsstreifen auf Avocadocreme
serviert mit Rucola und Granatapfelkernen
CHF 15.50


Lachstartar mit kleinem Salatbouquet
serviert Toast und Butter
CHF 18.50

Rindstartar verfeinert mit Cognac
serviert mit Toast und Butter

VORSPEISE: CHF 22.50

HAUPTGANG: CHF 36.50

Unser Küchenteam macht für Sie ausgezeichnete hausgemachte Salatsaucen. Wählen Sie Ihren Favoriten



SUPPEN

Bärlauchcappuccino

mit Spargeleinlage und Blätterteigstäbli

CHF 11.50

Curry-Kokossuppe

mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert

CHF 14.50

VEGETARISCH

Bärlauchrisotto mit Spargelspitzen

serviert mit Rucola und Blätterteigstangen

Klein CHF 20.50

Gross CHF 27.50

Hausgemachte Bärlauchravioli

an einer Bärlauchsauce und Parmesanspäne

Klein CHF 21.50

Gross CHF 28.50



FISCH

„Brüggli“ Forellenfilets gebraten
dazu Limettenschaum und Spargelrisotto
CHF 36.50

Zander-Saltimbocca auf Blattspinat
serviert mit Safranrisotto
CHF 38.00

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis
CHF 39.00

Wolfsbarschfilet gebraten an lauwarmen Bärlauchpesto
serviert mit hausgemachten Tagliarini und Saisongemüse
CHF 36.50

Eglifilet gebacken im luftigen Bierteig
serviert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce
CHF 42.50



FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

mit hausgemachter Butterrösti und Saisongemüse

CHF 42.50

Perlhuhnbrust gebraten, gefüllt mit Kräuterfrischchäs auf hausgemachten Bärlauchtagliatelle, an Sherrysauce dazu Brokkoli

CHF 36.50

Rindsfilet an kräftigem Rotweinjus und Saisongemüse mit Kartoffelcrispys und hausgemachtes Chutney

CHF 49.50

Lammracks vom Grill

auf Safranrisotto, serviert mit Cherrytomaten

CHF 44.50

Simons Cordon Bleu vom Schwein (Point-Hit)

Gefüllt mit Buureschinken und Steiner-Chäs

dazu Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 34.50

