

MITTAGS-MENUS

Montag, 09. Mai 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
Rucolasalat an Toskanadressing und Parmesan
oder eine französische **Zwiebelsuppe** mit
Salbei und Belper-Knolle



HUUS-CANNELONI

Spinat- & Riccotafüllung | im Ofen mit Tomaten und
Parmesan gebacken | auf Kräuter-Cremesauce
Cima di Rapa

21.-



WIENER-KALBSSCHNITZEL

klassisch paniert | in Butter gebraten | Preiselbeeren
Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

26.-



OSSO-BUCCO (250GR)

zarte Kalbshaxe | im Weisswein geschmort
helle Chimichurri-Sauce | Gemüsegarten
hausgemachte Tagliatelle

45.-



SCHOTTISCHES LACHSFILET

hausgebeizt | confiert | Holunderblüten Beurre-Blanc
Aprikosen | Eierschwämmli | luftiger Kartoffelstock

43.-



WEISSER BIO DONAU-SPARGEL

auf den Punkt gekocht | junge Bratkartoffeln
Wahlweise: Sauce Hollandaise, braune Butter,
Kräuter-Mayonnaise

34.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 10. Mai 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
Rucolasalat an Toskanadressing und Parmesan
oder eine französische **Zwiebelsuppe** mit
Salbei und Belper-Knolle



HUUS-CANNELONI

Spinat- & Riccotafüllung | im Ofen mit Tomaten und
Parmesan gebacken | auf Kräuter-Cremesauce
Cima di Rapa

21.-



WIENER-KALBSSCHNITZEL

klassisch paniert | in Butter gebraten | Preiselbeeren
Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

26.-



LAMMHÜFTLI

rosa gebraten | Umami-Rotweinsauce | Artischocke
gebräunter weisser Bio-Spargel | Süsskartoffel-Püree

43.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



WEISSER BIO DONAU-SPARGEL

auf den Punkt gekocht | junge Bratkartoffeln
Wahlweise: Sauce Hollandaise, braune Butter,
Kräuter-Mayonnaise

34.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 11. Mai 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein klassischer toskanischer **Brotsalat** mit Tomaten- & Basilikum oder eine **Bärlauchcreme** mit Spargelspitzen



KARTOFFEL-GNOCCHI "PRIMAVERA"

in Butter gewendet | Basilikum-Rahmsauce
Austernpilze | grüner Spargel | confierte Rispentomate

21.-



POULETBRUST À LA MILANESE

im Ei-Parmesanmanel | gebraten | Barolojus
Römische-Griessnocken | Schmorgemüse
marinierter Portulak

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)

Cassino-Beef | gebraten | mit "Café de Paris"-Sauce
überbacken | Pommes-Frites

51.-



ZANDERFILET

mit orientalischen Gewürzen | kross gebraten
Safranschaum | buntes Spargel-Cassoulette
Karotten-Hummus

39.-



WEISSER BIO DONAU-SPARGEL

auf den Punkt gekocht | junge Bratkartoffeln
Wahlweise: Sauce Hollandaise, braune Butter,
Kräuter-Mayonnaise

34.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 12. Mai 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein klassischer toskanischer **Brotsalat** mit Tomaten- & Basilikum oder eine **Bärlauchcreme** mit Spargelspitzen



KARTOFFEL-GNOCCHI "PRIMAVERA"

in Butter gewendet | Basilikum-Rahmsauce
Austernpilze | grüner Spargel | confierte Rispentomate

21.-



POULETBRUST À LA MILANESE

im Ei-Parmesanmanel | gebraten | Barolojus
Römische-Griessnocken | Schmorgemüse
marinierter Portulak

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



SCHOTTISCHES LACHSFILET

hausgebeizt | confiert | Holunderblüten Beurre-Blanc
Aprikosen | Eierschwämmli | luftiger Kartoffelstock

43.-



WEISSER BIO DONAU-SPARGEL

auf den Punkt gekocht | junge Bratkartoffeln
Wahlweise: Sauce Hollandaise, braune Butter,
Kräuter-Mayonnaise

34.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 13. Mai 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein klassischer toskanischer **Brotsalat** mit Tomaten- & Basilikum oder eine **Bärlauchcreme** mit Spargelspitzen



TRÜFFEL-RAVIOLI

hausgemachte Spezialität
sämige Champagner-Rahmsauce | Rucola
3-erlei Reibkäse

21.-



SEETEUFELFILET

mit Honig mariniert | kurz gebraten | Miso Beurre-Blanc
Topinamburmousse | glasierte Buchenpilze

26.-



LAMMHÜFTLI

rosa gebraten | Umami-Rotweinsauce | Artischocke
gebräunter weisser Bio-Spargel | Süsskartoffel-Püree

43.-



SALAT FRANÇOIS

knackige Saisonsalate | in Olivenöl gebratenen
Rindsfiletwürfel | gebratene Specktranchen | Tomaten
Ei | Dijon-Senfdressing

40.-



WEISSER BIO DONAU-SPARGEL

auf den Punkt gekocht | junge Bratkartoffeln
Wahlweise: Sauce Hollandaise, braune Butter,
Kräuter-Mayonnaise

34.-

