



---

Mittwoch 22.05.2024

---

## Menü N°1

Bunt gemischter Salat  
Mit Melonenwürfel

\*\*\*

Champignonschaumsuppe | Schnittlauch

\*\*\*

Pikantes Gemüse-Stroganoff  
Knusprige Rösti

27

## Menü N°2

Bunt gemischter Salat  
Mit Melonenwürfel

\*\*\*

Champignonschaumsuppe | Schnittlauch

\*\*\*

Geschmortes Kalbsfrikassee | Estragon  
Gemüse-Tagliatelle

32

## Business Menü N°3

Bunt gemischter Salat  
Mit Melonenwürfel

\*\*\*

Champignonschaumsuppe | Schnittlauch

\*\*\*

Kross gebratenes Doraden Filet  
Grüner Spargel | Mediterranes Fregola-Sarda

42

## Business Menü N°4

Bunt gemischter Salat  
Mit Melonenwürfel

\*\*\*

Champignonschaumsuppe | Schnittlauch

\*\*\*

Zarte Kalbfleischstreifen Zürcher Art  
Speckbohnenbündel | Knusprige Rösti

42

---

### INFOS ZUM TAUSCHEN

Unsere beliebte Weinschaumsuppe anstatt Tagessuppe: Aufpreis 6  
Tages-Vorspeise anstatt Menüsalat oder Tagessuppe: Aufpreis 10

---

## Vorspeise / Suppe

Rauchforellen-Tatar | Dillsenf  
Apfel-Linsensalat

15

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

15

## Tages-Dessert

Luftiges Zitronen-Joghurt Mousse  
Erdbeersalat | Mango-Passionsfrucht-Sorbet

10



# Kleine Tages-Schlemmereien

	klein	gross
<b>Risotto</b> Frühlings-Morchel   Risotto grüner Spargel   gehobelte Belperknolle	34	39
<b>Schnitzel</b> Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet   Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen	39	44
<b>Kalbskopfbäggli</b> Geschmortes Kalbskopfbäggli Bärlauch-Quadrolini   Ratatouille-Gemüse	39	44
<b>Stroganoff</b> Black Angus-Rindsfiletwürfel   Stroganoffsauce Knusprige Rösti	42	47
<b>Eglifilets</b> Eglifilets im Ittinger Bierteig Apfel-Chutney oder Sauce Tartar   Kartoffeln	38	43
<b>Zarte Leberli</b> Gebratenes Kalbsleberli   frische Kräuter Knusprige Rösti	39	44
<b>Marinierter Kalbsbraten</b> 12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce   Gemüse   Kartoffelgratin	36	41
<b>Black Angus-Gourmet Rindsfiletsteak</b> Rotweinschalotten   grüne Pfeffersauce Gemüse   Kartoffelgratin	120gr 53	160gr 60

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

#### Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / \*Amerika (\* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),  
Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam,  
Lamm: Australien / Neuseeland – kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.