

Vorspeisen

Mousse von Muotataler Bio-Geissenfrischkäse auf
Salat von grünen Spargeln, marinierten
Datteritomaten an Salsa verde und Sardischem
Brot

Isländischer Heilbutt auf der Haut gebraten an
Sizilianischem Pulpo-Kartoffelsalat, jungem
Spinat und Peperonicoulis

Knusperbauch vom Zürcher Biosäuli auf grünem
Curry von Fingerauberginen und Papaya-
Sprossensalat

Saisonaler Salat*

Tagessuppe*

*Das Service-Team berät Sie gerne

Hauptgänge

Badische Spargeln an Sauce Hollandaise und neue
Kartoffeln mit Schnittlauch

Auch als Vorspeise möglich

Filet vom Schottischen Lachs (Label Rouge)
an Estragonrahmsauce, Krautstiel mit
Peperonistreifen und Venerereis

Gebratener Rücken und Furti's Merguez vom
Irishen Salzküstenlamm an Harissajus, kleinem
Ratatouille und Kichererbesenpüree

Wiener Schnitzel ^{120G} vom Zürcher Weidekalb an
Broccoli und Tomatentaglierini

Auf Wunsch mit Zitrone und/oder Preiselbeeren

Gerne auch 180 Gramm Wiener Schnitzel für +14 CHF Aufpreis

Desserts

Erdbeer-Tiramisu an Thurgauer Erdbeeren und
Moscato-Erdbeersaue

Crema Catalana mit Bourbon Vanille an
Rhabarber-Himbeerkompott,
Holunderblütensauce und Himbeersorbet

Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen
und Mangocoulis

Auswahl an Sorbets und Glaces:

Zitrone-Limette, Passionsfrucht, Weichselkirsche, Erdbeere

Vanille, Sauerrahm, Amaretto, Schwarzer Sesam

mit oder ohne Schlagrahm

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot
serviert

Oder ein Dessert in flüssiger Form wie z.B. ein
Glas offener Dessertwein.