

# Hauptgänge

- Maronicsrespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung, gebratenen Champignons auf Tomaten-Olivensauce
  - Filet vom Norwegischen Kabeljau (MSC) auf der Haut gebraten an grünen Spargeln, Petersilien coulis und Randen-Gerstotto
  - Filetmedaillon und geschmorter Schulterspitze vom Zürcher Weidekalb an Tempranillo sauce, Wurzelgemüsen und Rheintaler Ribelmaispolenta
  - Cordonbleu vom Zürcher Biosäuli an Kräuterkohltraben und Quarkpizokel 150 Gramm
- oder - 280 Gramm + 16,- Aufpreis