

# Vorspeisen

Bio Burrata auf Hummus von Bündner  
Bergackerbohnen, an Salat von Broccoli und  
Peperonistreifen an Tomatensalsa

Filet vom Zander (Estland) auf der Haut gebraten,  
an Speckkartoffeln und Artischocken an  
Sardellen-Mayonnaise

Carne cruda vom Aargauer Biorind auf  
getoasteter Focaccia, an Auberginencoulis,  
marinierten Feigen und Rucolablättern

Saisonaler Salat\*

Tagessuppe\*

\*Das Service-Team berät Sie gerne

# Hauptgänge

Tempura von Shiitakepilzen und Quinoatäschli auf  
rotem Gemüsecurry an Kokos-Limettenschaum

Auch als Vorspeise möglich

Filet vom Loup de mer ( Griechenland)  
auf Spaghetti alla chitarra mit Sommergemüsen  
und Pulpo an Safransauce

Rückentranchen und kleines Ragout vom Zürcher  
Reh mit gebratenen Eierschwämmli an  
Portweinjus, jungen Karotten und  
Briocheknödelscheiben

Wiener Schnitzel <sup>120G</sup> vom Zürcher Weidekalb an  
Kartoffel-Gurkensalat

Auf Wunsch mit Zitrone und/oder Preiselbeeren

Gerne auch 180 Gramm Wiener Schnitzel für +14 CHF Aufpreis

## Desserts

Mousse von weisser Felchlinschokolade auf Sandgebäck mit Thurgauer Himbeeren an Moscato Sauce und Himbeer-Balsamico

Limetten-Esracreme mit Pistaziencrumbles an mariniertes Ananas und Piña Colada Sauce

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.