



Ostermenü

Frühlingssalat mit Couscoursrollchen und grünem Spargel

spring salad with couscous rolls and green asparagus
salade de printemps avec rouleaux de couscous et asperges vertes

Lammfilet unter der Bärlauchkruste, zweierlei Blumenkohl und Pommes dauphine

lamb fillet with wild garlic crust, duo of cauliflower and pommes dauphine
filet d'agneau sous la croute d'ail d'ours, deux sortes de chou-fleur et frites dauphine

oder

Schwarzwälder Lachsforellenfilet mit Spargel Mailänder Art und neuen Kartoffeln

black forest salmon trout fillet with asparagus Milanese style and potatoes
filet de truite saumonée de la forêt-noire aux asperges à la manière de milan et pommes de terre

Limonenschnitte mit Erdbeersorbet und Basilikum

lime slices with strawberries and basil
tranche de citron vert aux fraises et au basilic





3 Gänge plats | 59.90




Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Vorspeisen appetizer | entrée

	Spargelcrèmesuppe 12.90 asparagus cream soup soupe à la crème d'asperges
	Gemischter Salat 9.90 mixed salad salade mixte
	Spargelsalat 15.90 mit Brennnesseln, Erdbeeren und Bärlauchcroûtons asparagus salad with stinging nettle, strawberries and wild garlic croutons salade de asperges aux orties, fraise et croûtons à l'ail des ours
	Bärlauch-Spargelterrinen 14.90 auf wilder Rauke und Grapefruits wild garlic asparagus terrine on wild rocket and grapefruits terrinen d'asperges à l'ail des ours sur roquette sauvage et pamplemousse

Hauptspeisen | main courses | plat principal

	Portion Markgräfler Spargel 25.90 mit Kratzete und neuen Kartoffeln baden asparagus with crushed pancake and potatoes baden asperges avec crêpes et pommes de terre
	mit Lachssteak 29.90 with salmon steak avec steak de saumon
	mit Wiener Schnitzel 32.90
	mit Kalbssteak 34.90 with veal steak avec steak de veau

dazu reichen wir Ihnen Sauce Hollandaise, Bärlauchmayonnaise, Vinaigrette oder geschmolzene Butter

we also offer them hollandaise sauce, wild garlic mayonnaise, vinaigrette or melted butter

pour ce faire, nous leur servons de la sauce hollandaise, de la mayonnaise à l'ail des ours, de vinaigrette ou du beurre fondu



Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Unsere Klassiker | our classics | nos classiques

Zürcher Geschnetzeltes
mit Rösti 28.90

Zürcher Geschnetzeltes with rösti

émincé à la zurichoise avec rösti

Kalbs Cordon bleu
mit Marktgemüse & Pommes frites 29.90

veal cordon bleu with vegetables & French fries

cordon bleu de veau avec légumes et frites

Kalbsrahmschnitzel
mit Cognacsauce, Pilzen & hausgemachten Spätzle 28.90

veal escalope with cognac sauce, mushrooms & homemade spaetzle

escalope de veau à la crème, sauce du cognac, champignons et spätzle maison

Dessert | dessert



Crème Brûlée 11.90

crème brûlée

crème brûlée



Halbgebackenes Schokoladenparfait
mit Mango-Granatapfelsorbet 13.90

homemade backed chocolate parfait with mango and pomegranate sorbet

parfait au chocolat fait maison avec sorbet à la mangue et à la grenade



Rhabarbertartelette
mit Vanillebaiser und Orangensorbet 14.90

Rhubarb cake with vanilla meringue and orange sorbet

tartelette à la rhubarbe avec meringue vanille et sorbet à l'orange



Käseteller von Bernard Antony mit hausgemachtem Chutney 15.90

cheese plate from Bernard Antony with homemade chutney

assiette de Fromages de Bernard Antony avec chutney fait maison

Menu 3-Gang 3 courses | 3 plats 59.90

Menu 4-Gang 4 courses | 4 plats 68.90



veggie



vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.