

# SPEISENKARTE

## SUPPEN:

**KÜRBISCRÉMESUPPE** VOM HOKKAIDO MIT GERÖSTETEN KÜRBIS-  
KERNEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL **(VEGAN)** € 7,50

**HÜHNERSUPPE** MIT WURZELGEMÜSE UND RUSTIKALEM  
BAUERNBROT € 8,00

**PROVENZALISCHE BOUILLABASSE** MIT SAUCE-ROUILLE  
UND GERÖSTETEM BROT € 11,50

## VORSPEISEN/ SALATE/ ZWISCHENGÄNGE:

**BROT UND DIP, KLEIN / GROSS:**  
KALAMATA-OLIVEN (JORDAN) OHNE KERN,  
JORDAN-OLIVENÖL UND RUCOLACRÈME € 5,-/ 9,-

**LIEBEVOLLER SALAT KLEIN/GROSS:**  
BLATTSALATE MIT CHERRY-TOMATEN, PAPRIKA, MÖHRE  
RADIESCHEN, GURKE UND KRÄUTERVINAIGRETTE

**WAHLWEISE MIT:**  
- HÄHNCHEN/ ZIEGENKÄSE/ HALB-HALB € 11,-/15,-

**FELDSALAT KLEIN/GROSS**  
MIT WALNUSS-VINAIGRETTE, GERÖSTETEM GÄNSEKLEIN UND FEIGEN-  
CHUTNEY, SERVIERT MIT HAUSGEBACKENEM BRIOCHE € 11,50/ € 13,50

**GERÄUCHERTER LACHS**  
MIT ROTE-BEETE-SALAT, ANGEMACHTER CRÈME FRAÎCHE  
UND BROT-CHIPS € 14,50

## HAUSGEMACHTE PASTA UND VEGETARISCHES:

**PENNE IN CREMIGER LIMONEN-SAUCE**  
MIT GEBRATENEM KÜRBIS, KRÄUTERSEITLINGEN, EDAMAME  
UND FRITTIERTEM SALBEI € 14,50

**WAHLWEISE MIT:**  
- GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN € 20,00

**FRISCHE TAGLIATELLE MIT ZÜRICHER GESCHNETZELTEM**  
(VOM KALB) UND WILDKRÄUTERSALAT AUS DER REGION € 18,50

**FRISCHE TAGLIATELLE MIT PILZRAHM**  
UND WILDKRÄUTERSALAT AUS DER REGION (VEGI) € 14,50



**GEMÜSESTRUDEL**

IM BLÄTTERTEIGMANTEL, GEFÜLLT MIT KARTOFFELPÜREE UND SAISONALEM GEMÜSE AUF KARTOFFELSCHAUM (VEGI) € 14,50

**FLEISCH:**

**DRY-AGED RINDERFILET**

MIT FRISCH AUFGESCHLAGENER SAUCE BÉRNAISE, SPECK-ROSENKOHL, KARTOFFEL-ENDIVIEN-STAMPF UND HAUSGEMachten RÖSTZWIEBELN € 29,50

**SAUERBRATEN (VOM RIND)**

MIT ROTWEINSAUCE, GEBRÄUNTEN MANDELN UND EINGELEGTEN ROSINEN, DAZU ROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSE ODER SERVIETTENKNÖDEL € 19,50

**KROSSE GÄNSEKEULE**

MIT ROTWEINSAUCE, ROTKOHL, KARAMELL-MARONEN, BRATAPFEL, KARTOFFELKLÖSSEN UND POLNISCHER BUTTER € 27,50

**KROSSE GÄNSEBRUST**

MIT ROTWEINSAUCE, ROTKOHL, KARAMELL-MARONEN, BRATAPFEL, KARTOFFELKLÖSSEN UND POLNISCHER BUTTER € 26,50

**FISCH:**

**GEBRATENER SKREI**

UMWICKELT MIT HAUCHDÜNNEM LARDO, DAZU SENFSCHAUM, PETERSILIENWURZEL, SAUTIERTER BLATTSPINAT UND KARTOFFEL-BRANDADE € 24,50

**DESSERT:**

**KARAMELLISIERTES MANDELMILCHPARFAIT**

MIT DUNKLER VALRHONA- SCHOKOLADENMOUSSE, HIMBEERCOULIS UND GEBACKENEM VANILLE-CRUMBLE € 8,00

**GRIECHISCHER JOGHURT**

MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA UND HONIG DAZU FRISCHE BEEREN € 6,50