

**ABEND**

**VORSPEISE**

---

|   |    |
|---|----|
| Tagessuppe  | 14 |
| Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen   | 15 |
| Hausgemachte Faux Gras – Vegan<br>Eingelegte Feigen, Portwein Gelee, Butter-Brioche   | 28 |
| Bunter Spargelsalat mit Pochiertem Ei<br>Cherrytomaten, Pinienkerne, gerösteter Speck   | 26 |
| Kalbszungen Carpaccio mit Schalotten Vinaigrette<br>Gebackene Cornichons, Mayonnaise, Kräutersalat (Schweizer Kalb von der Metzgerei Ziegler, Zürich) | 24 |

**HAUPTGÄNGE**

---

|  |    |
|--|----|
| Rhabarber-Risotto mit Ziegenfrischkäse<br>Marinierter Blattspinat mit Himbeerdressing  | 32 |
| Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock<br>Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)                          | 39 |
| Gedämpftes Lachsfilet mit Zitrusfrucht beurre blanc<br>Pinienkern-Risotto und Fenchelgemüse (Lachs aus Lostallo von Swiss Lachs AG, Lostallo)    | 49 |
| Rindsfilet-Würfel vom Angusrind mit Buchenpilzen<br>Aniskartoffeln und gehobelte Pfälzerrüben (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich) | 52 |

**DESSERT**

---

|   |                   |
|---|-------------------|
| Minidessert   | 9                 |
| Hausgemachte Crèmeschnitte  | 12 / 14 / 16      |
| Schokoladenküchlein mit weichem Kern<br>Blutorangenkompott und Sauerrahmglace | 16                |
| Mandel Crème Brûlée mit Beeren  | 14                |
| Blaue Ente Kaffee   | 15                |
| Hausgemachte Glace & Sorbet - frag nach!                                      | 5<br>+ Rahm 2     |
| Käseteller  | 18. <sup>50</sup> |