

# Frühlingskarte – Restaurant Dorfbeiz Rümlang

*Der Frühling hält Einzug und bringt uns junges Gemüse, bunte Salate, frische Kräuter und Farbe auf die Teller. Die zunehmende saisonale Produktvielfalt lässt die Kreativität und Motivation in der Küche steigen. So wie die Natur aus der Winterruhe erwacht, erwacht auch die Küche mit neuen, spannenden Kreationen. Einige unserer Frühlingsspeisen sind leichter und kalorienärmer, passend zum Frühling. Die deftigen und schweren Gerichte machen Frühling/Sommerpause und kehren im Herbst zurück.*

*Viel Spass an unseren Kreationen!  
Christian & Marco von Moos*

## Salate

Frühlingsalat; Blattsalate mit Kräutern, Sprossen und Brotchip	9.50
Bunter Blattsalat nach Saison mit knusprigem Bananenchip	8.20
Gemischter Salat nach Saison mit knusprigem Bananenchip	9.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen und gerösteten Nüssen	12.50

## Suppen und warme Vorspeisen

Klare Thai-Pouletsuppe mit Einlage von Glasnudeln und Gemüse	11.50
Hausgemachte Consommé, mit Flädli oder einem Eigelb	10.50
Safranrahmsuppe mit karamellisiertem Speck	12.50
Kartoffelgnocchi mit Pesto-Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen	14.50
Markknochen mit Fleur de sel und Röstbrotsscheiben (20 Minuten)	14.50

## Warme Hauptspeisen

Grünes Thai-Gemüse-Curry, scharf gewürzt, mit Basmati Reis serviert		21.50
Kartoffelgnocchi mit Pesto-Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen		21.00
Schweinsschnitzel vom Schweinsnierstück paniert *		25.50
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück an Rahmsauce *		28.00
Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *(mind. 25 Minuten)		33.50
Kalbsläberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *		34.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce*		36.50
Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“ gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce *		39.50
Riesenkrevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten, auf Süsskartoffelpüree und mit buntem Frühlingsgemüse (Black Tiger Krevetten aus natürlicher Zucht in Mangrovenwäldern, Vietnam)	3 Stück 5 Stück	31.00 35.50
Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce		24.50
Zander-Chnusperli mit Salatbeilage (Fitnessteller) und Tartaresauce		24.50
<i>*Inklusive eine Beilage nach Wahl: Röschti, Pommes frites, Breite Nudeln, Basmatireis, Spätzli, Krokette, buntes Frühlings-Mischgemüse</i>		

## Bodenständige Klassiker

Salatteller mit aktuellen Saisonsalaten und einem gekochten Ei		17.50
Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten		18.50
Ghacket's mit Hörnli (100% Rindfleisch) und hausgemachtem Öpfelmues		19.50
Kalbsbratwurst (Dorfmetzg Wyss) mit Zibelesauce und Beilage nach Wahl		19.50
Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites		19.50

### **Flammkuchen aus dem Holzofen**

Förster; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
Elsässer; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
Tessiner; mit Sauerrahm, getrockneten Tomaten und scharfer Salami	19.50
Metzger; mit Sauerrahm, Basilikum-Pesto, Schinken und Champignons	19.50
Beizer; mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	21.50
<i>Alle Flammkuchen als Finger-Food zum Apéro oder als Vorspeise</i>	<i>14.50</i>

### **Dorf-Beiz Röschtí's aus dem Holzofen**

Bündner Röschtí; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
Berner Röschtí; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	19.50
Buure Röschtí; mit pikant mariniertem Schweinsgeschnetzeltem, Frühlingszwiebeln und einem Löffel Sauerrahm	22.50
Walliser Röschtí; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50

### **Weitere Spezialitäten aus dem Holzofen**

Älpler Makkaroni mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Béchamel und Käse überbacken, mit Öpfelmues	21.00
Walliser Chässchnitte mit Raclettekäse und Salatgarnitur	19.50

## Herkunft unserer Lebensmittel

Wir legen viel Wert darauf zu wissen, woher unsere Zutaten stammen und wie Sie produziert werden. Wir arbeiten daher mit ausgesuchten Lieferanten unseres Vertrauens zusammen. Wo immer es geht versuchen wir lokale, regionale oder Schweizer Produkte einzukaufen. Wir berücksichtigen auch stark die Saisonalität der verwendeten Lebensmittel. Deshalb sind wir immer auf der Suche nach speziellen Zutaten und Produkten, die wir in unsere Karte einbauen können.

### Unsere aktuellen Lieferanten

Meier's Hofladen Rümlang: Kartoffeln, Zwiebeln und Freilandsalate

Martin Meier, Tempelhof Rümlang: Eier aus Auslaufhaltung

Dorfmetzg Wyss Rümlang: Wurstwaren, Kalbsleber

TopCC Rümlang: Regionale Gemüse, Salate und Kräuter, Fleisch

Kellenberger Frischservice: Salate, Gemüse, Kräuter und Molkereiprodukte

Rottal Metzg Ruswil (mit eigenem Schlachthaus): Fleisch und Fleischwaren

Mühlebach Bäckerei, Flaach: Brote und Backwaren

Dhyrberg Balsthal: Fische, Meeresfrüchte, Rauchfische, Fischspezialitäten

Divina Food AG Dietikon: Italienische Lebensmittel

Pistor AG: Kolonialwaren

Bauernhof Vollenweider Illnau: Glacé aus eigener Milch, zum Teil eigenen Früchten und keinerlei Zusätze von Farbstoffen und Geschmacksverstärker

Brennholz für den Holzofen von Willi Meier Rümlang

### Deklarationen Fleisch & Fisch

Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Rindsfilet aus Uruguay; scharfer Salami aus Italien; Eier aus der Schweiz aus Bodenhaltung; Riesencrevetten aus Vietnam aus natürlicher Zucht in Mangroven-wäldern (Krista), Zanderchnusperli hergestellt in der Schweiz mit Zander Zucht Island