

Spargeln im Frühling

Unsere Spargeln beziehen wir vom Spargelhof Spaltenstein in Flaach

Salat / Suppen

Vorspeisensalat vom Salatbuffet, zum selber zusammenstellen	9.50
Spargelcremesuppe mit Einlage von Spargeln	11.50
Zürcher Weisswein-Rahmsuppe mit frischen Kräutern	12.50
Geflügel-Zitronengrascrcemesuppe mit geröstetem Sesam	11.50

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat aus grünen und weissen Spargeln mit Kräutern und getrockneten Streifen vom Mostbröckli	14.50
Gebratene Kartoffelgnocchi mit weissen und grünen Spargeln, mit Kräutern in brauner Butter	14.50
Ravioli von «Capo Ernesto» mit Spargel/Ricottafüllung an brauner Butter	14.50

Hauptspeisen

Ravioli von «Capo Ernesto» mit Spargel/Ricottafüllung an brauner Butter mit frischen Kräutern angerichtet	21.50
Ochsensteak mit Bärlauch-Brennnesselbutter, gekochten weissen Spargeln, und gebratenen jungen Kartoffeln	36.00
Rümlanger Rehschnitzel in Butter gebraten und mit Zitronencrumble bestreut, mit weissen Spargeln, jungen Kartoffeln und Tomaten-Mayonnaise serviert	42.50
Eine Portion gekochte weisse Flaacher Spargeln mit Sbrinz und brauner Butter, mit Tomaten- oder mit Bärlauch Mayonnaise	29.50
Beilage gebratene Frühlingkartoffeln	+5.00
Beilage gekochter Schinken	+5.00

Deklarationen

Spargeln: aus Flaach; Mostbröckli, Ochsensteak und Rehfleisch: Schweiz;

Für eine ausführliche Allergendeklaration verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte