

CASUAL DINING

VORSPEISEN

BLATTSALAT VOM AUHOF
MIT SALAT DRESSING

14

NÜSSLISALAT VOM AUHOF
MIT SPECK, EI & CROUTONS

21

BURRATA & TOMATE
BURRATA MIT MARINIERTEN TOMATEN AUF ROMESCO CREME, BASILIKUM
UND HONIG-SENF DRESSING

24

RAVIOLI & MORCHELN
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT MORCHELN IN RÖSTZWIEBELSUD, NUSSBUTTERSCHAUM
UND LAUCH

26 / 38

FORELLE
HAUSGEBEIZTE ROTE FORELLE AUF SELLERIESALAT MIT SAUERRAHM-DILL SAUCE

27

VITELLO TONNATO
GRILLIERTES KALBSCARPACCIO MIT THUNFISCHSAUCE, SALSA VERDE UND
GURKENVINAIGRETTE

28

"SUSHI"
THUNFISCH SASHIMI AUF SUSHIREIS MIT AVOCADO, SWEETCHILLI UND SOJASAUCE

28

TATAR VOM RIND
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR MIT BUTTER UND MAGGIA BROT

34 / 44

HAUPTSPEISEN

HACKBRATÄ

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE

44

KALBSVORESSEN «ZÜRI ART»

GESCHMORTES KALBSVORESSEN AN WEISSWEIN-CHAMPIGNON SAUCE UND RÖSTI

46

LAMM & KRÄUTER

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE, BLATTSPINAT UND PARMESANRISOTTO

48

BRASATO

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINJUS MIT CREMIGER POLENTA UND KAROTTEN

49

SKREI «BORDELAISE»

WINTERKABELJAU MIT KRÄUTERKRUSTE AN ZITRONENSAUCE MIT RISOTTO UND
BLATTSPINAT

52

ENTE

18 STUNDEN GEGARTER ENTENSCHLEGEL MIT ROTKRAUT, GEBRATENEM ROSENKOHL,
BRATAPFEL UND KARTOFFELKNÖDEL

54

RINDSFILET & HOLLANDAISE

RINDSFILET VOM GRILL MIT HOLLANDAISE SAUCE, BLATTSPINAT UND POMMES FRITES

59

KALB & TRÜFFEL

KALBSSTEAK AN TRÜFFELSCHAUMSAUCE MIT PERIGORD TRÜFFEL, SELLERIECREME,
WILDEM BROCCOLI UND PARMESANRISOTTO

62

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB APRIL

DIENSTAG OFFEN

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

ÜBER ZUTATEN, ALLERGIEN UND INTOLERANZE FRAGEN SIE UNSERE GASTGEBER

BROT: SCHWEIZ
KALB: SCHWEIZ
RIND: SCHWEIZ
KABELJAU: NORWEGEN / LOFOTEN
LACHS: NORWEGEN
ENTE: FRANKREICH
LAMM: NEUSEELAND

INKL. 8.1% MwSt.