



## zum anstoßen

Winzersekt trocken mit Cassis Hibiskusblüte	0,15 l	4,90
Secco	0,15 l	4,30
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		6,50
Martini Fiero & Tonic		6,50
Belsazar Rose auf Eis & Tonic		6,50

## vorspeise

Consommé double vom Kalbstafelspitz mit Sieben-Kräuter-Grießklößchen und Gemüse-Julienne		6,80
Schaumsuppe von Pfifferlingen		7,00
Pflücksalat mit Holunder-Balsamico		8,50



## hauptgang

Rehragout aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzlen, Brokkoli und Johannisbeere-Gin-Gelee	18,50
„Züricher Geschnetzeltes“ vom Kalb mit frischen Pfifferlingen und knusprigen Kartoffelrösti	24,50
Zwiebelrostbraten vom „Rib-Eye“ mit Zweierlei Zwiebeln und Fächerkartoffeln	24,50
Entrecote mit frischen Blattsalaten, geschäumter Kräuterbutter und Rosmarin-Kartoffeln	26,50
Lachsfilet auf grünem Erbsen-Püree mit Safranschaum und karamellisierten Tomaten	19,50
Spinatknödel im Rucola Beet mit Parmesanspäne und Nussbutter	16,50
Kartoffelrösti mit Kräutern und frischen in Butter sautierten Pfifferlingen	16,50



## dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	5,50
Mamsell`s „Eton Mess“ Gefrorener Joghurtschaum auf Roter Grütze von Waldbeeren mit Kirchsorbet	9,00
Gebackenes Eis mit Mandeln auf Mocca Sauce	8,50
Eisparfait von Belgischer und weißer Schokolade mit Mango-Guave	8,50
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und geschlagener Sahne	7,50
Sorbet-Teller Rhabarber-Holunder, Limone, Dreierlei Erdbeere	9,50