

Alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

Manufaktur Jörg Geiger

Rot	Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche	Piccolo	7,50
Weiß	Cuvee 11 – Unreifer Apfel mit Eichenlaub	Piccolo	7,50
Guaven Limo – BIO und Vegan	Lemongras	0,33	4,20
	Mango und Limette	0,33	4,20

Suppe und Vorspeise:

Waldpilz-Cremesuppe mit Brotcroutons 7,20

Lammfilets mit Knoblauch gebraten und Salat 15,50

Kalbsfiletscheiben vom Grill
mit frischem Trüffel und Salat 17,80

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat 16,80

Sauerbraten von der falschen Rinderlende Kloß und Salat 18,00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Egerling-Pilzen
Cranberry und Rösti 28,00

Süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel Rum-Krokant-Eis 11,00

Wir verwenden nur italienisches Eis aus 100 % Weidemilch

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

