

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

- 1. SALATNEST MIT AVOCADO**
Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing
 - 2. GESCHÄUMTE FRÜHLINGSGEFÜHLE**
(Topinambur, Petersilienwurzel, Bärlauch)
mit knusprigem Rohschinken
 - 3. STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER**
und Parmesan
 - 4. FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET**
(Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette)
an Champagnersauce und Salzkartoffeln
- oder
- ENTENBRÜSTCHEN MIT HAUSGEMACHTEM GRÜNEM CURRY**
auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis
- 5. KÄSEVARIATION**
 - 6. RHABARBER-ERDBEERENGRATIN**
mit Vanilleglace

PREISE

Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET	119.--
5-GANG-MENU (zwei Vorspeisen)	109.--
4-GANG-MENU (zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)	99.--
3-GANG-MENU (eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)	92.--

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing	19.50
PARMA ROHSCHINKEN (18 MONATE) mit Salatnest, Mamut-Oliven und Cherry Tomaten	25.--
GEBRATENE ENTENLEBER mit Frühlingsalat und gerösteten Pinienkernen	26.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.-
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	28.--
LAUWARMER SPARGELMIT SALATSTRAUSS mit Parmesan und Olivenöl	23.--
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	klein 29.50 gross 39.50
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei	16.50
GEMISCHTER SALAT	14.50
GRÜNER BLATTSALAT	13.-

COUPES

CHF

ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner und frischen Erdbeeren	19.--
ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.--
COUPE DÄNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
COUPE ROMANOFF frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm	Klein 15.50 gross 17.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm	15.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	12.--
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.--
UNSERE GLACÉAROMEN	
SORBET Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Rhabarber	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Sauerrahmglace	19.50
SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN mit Rhabarberkompott und Vanilleglace	18.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.50
LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT mit Vanilleglace	16.50
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf Knusper-Mangospiegel	18.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.--
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

SUPPEN

CHF

SPARGELCREMESUPPE	16.50
GESCHÄUMTE FRÜHLINGSGEFÜHLE (Topinambur, Petersilienwurzel, Bärlauch) mit knusprigem Rohschinken	18.50
HUMMERCREME mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot	25.50
<hr/>	
PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO	
FRÜHLINGSRISOTTO mit Spinat, Spargel, Mascarpone Cherry Tomaten und Grillgemüse	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	39.-
STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER Frühlingsgemüse und Parmesan	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
ARTISCHOCKE gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen	42.-

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

<p>SCHOTTISCHER LACHS auf Spargelgemüse Gartenkresseschaum und Reis</p>	54.--
<p>GRILLIERTER THUNFISCH rosa gebraten auf Cous Cous und Tomaten-Zitronenschaum</p>	58.--
<p>ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN auf Zitronenrisotto, Gemüse und zweifarbiger Peperonischaum</p>	52.--
<p>FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET (Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette) an Champagnersauce und Salzkartoffeln</p>	63.--

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich
 *Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien
 * kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen
 Loup de Mer / Griechenland, Hummer / Canada, Tintenfisch / Italien

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

<p>FRÜHLINGS CORDON BLEU gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse Gemüse und Pommes Frites</p>	Schweins 39.-- Kalbs 54.--
<p>RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse</p>	54.--
<p>ENTENBRÜSTCHEN MIT HAUSGEMACHTEM GRÜNEM CURRY auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis</p>	53.--
<p>KALBSLEBER KRONE ART mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti</p>	49.--
<p>ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti</p>	53.--
<p>KALBSHAXE AM STÜCK GEGART (TRANCHIERT SERVIERT) an Rotweinsauce, gebratene Entenleber dazu frischer Spargel und Bratkartoffeln</p>	59.-
<p>US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites</p>	Rinds 63.-- Bison 63.--
<p>RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln</p>	62.--