

Willkommen- Frühling

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u>Kalbsleber-Parfait</u> auf Zwiebel-Marmelade Kräuter-Toast	21.50
	<u>Kichererbsen-Mousse</u> mit Karotten und Gurken Ingwer-Waffel	16.00
	<u>Frühlingssalat</u> mit Spargeln, Radieschen, Tomaten und würzigen Pilzen	15.50
<i>Suppen:</i>	<u>Spargel- Crème- Suppe</u> der Klassiker aus feinem Sud und Rahm, serviert mit knusper Spargel	14.50
	<u>Bärlauch-Crème-Suppe</u> mit Kalbfleisch-Carpaccio	16.50
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u>Gefüllte Morcheln</u> mit leichter Kalbfleischfüllung dazu Morchel- Rahmsauce mit Blätterteigkissen und Spargel- Ragout	19.50
	<u>Gefüllte Kartoffel-Gitzi-Kugel</u> Geschmortes Gitzi-Ragout im Kartoffel-Mantel auf Spargel-Ragout	17.50

<i>Vom Fisch:</i>	<u><i>Forellenfilet</i></u> <i>mit Spargel Ihrer Wahl</i> <i>Hollandaise-Schaum</i> <i>neue Bratkartoffeln</i>	45.50
	<u><i>Zanderfilet „Karotte“</i></u> <i>gebratenes Zanderfilet aus Bauma</i> <i>mit Karotten-Variation</i> <i>und Ribel-Mais-Schnitte</i>	56.50
<i>Vom Wild:</i>	<u><i>Fasanen-Brust aus Embrach</i></u> <i>mit Karotten-Variation</i> <i>Geräucherte Kartoffel-Kreation</i>	57.00
	<u><i>Rehrücken</i></u> <i>mit Rüeblli-Berg-Pfeffer-Konfitüre</i> <i>Portwein-Jus</i> <i>Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	57.50
	<u><i>Zweierlei vom Wild</i></u> <i>gerolltes Reh-Schnitzel mit Bärlauch</i> <i>dazu feines Wildschwein-Ragout</i> <i>mit marinierten Pilzen</i> <i>Kartoffel-Moussline</i>	49.50
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Lamm- und Gitzi-Variation</i></u> <i>Lammfilet</i> <i>im Rohschinkenmantel</i> <i>Portwein-Jus</i> <i>gefüllte Kartoffel-Kugeln mit Gitzi</i>	53.00