

# Willkommen- Frühling

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